

**DICCIONARIO DE ALIMENTACIÓN
Y GASTRONOMÍA EN VENEZUELA**

JUNTA DIRECTIVA

Leonor Giménez de Mendoza
PRESIDENTA

Morella Pacheco Ramella
VICEPRESIDENTA

DIRECTORES

Alfredo Guinand Baldó
Carlos Eduardo Quintero
Leopoldo Márquez Áñez
Orlando Perdomo Gómez
Vicente Pérez Dávila
Víctor Giménez Landínez
Gunther Faulhaber

GERENTE GENERAL

Graciela Pantin

GERENTE DE ADMINISTRACIÓN

César Díaz

GERENTE SOCIAL

Consuelo Morillo de Hidalgo

GERENCIA TÉCNICO

Ricardo Alezones

COORDINADORES

Fernando Ajmad
AGRÍCOLA

Armando Hernández
AMBIENTE

Renato Valdivieso
CIENCIA

Elizabeth Monascal
CULTURA

Manuel Rodríguez Campos
DICCIONARIO DE HISTORIA DE VENEZUELA

Miranda Zanón
DONACIONES

María Bellorin
ECONOMÍA AGROALIMENTARIA

Gisela Goyo
EDICIONES

Isabel Mosqueda
EDUCACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO

María Isabel Vergara
RELACIONES INSTITUCIONALES

Higinia Herrera
SALUD Y BIENESTAR SOCIAL

ASESORES

Manuel Bemporad
Humberto Fontana
Virgilio Urbina

EMPRESAS PATROCINANTES**FUNDADORAS**

CERVECERÍA POLAR, C.A.
CERVECERÍA MODELO, C.A.
CERVECERÍA DE ORIENTE, C.A.
DISTRIBUIDORA POLAR, S.A.
DISTRIBUIDORA POLAR METROPOLITANA, S.A.
CERVECERÍA POLAR DEL LAGO, C.A.
DISTRIBUIDORA POLAR DEL CENTRO, S.A.
DISTRIBUIDORA POLAR CENTRO OCCIDENTAL, S.A.
DISTRIBUIDORA POLAR DE ORIENTE, C.A.
DISTRIBUIDORA POLAR DEL SUR, C.A.
D.O.S.A., S.A.
PRODUCTOS DE MAÍZ, S.A.
REFINADORA DE MAÍZ VENEZOLANA, C.A.
MAÍZ DE ORIENTE, C.A.
C.A. PROMESA
H.A.T.C.A.
COMPAÑÍA DE ESPECTÁCULOS DEL ESTE, S.A.
INVERSIONES POLAR, S.A.

AFILIADAS

CERVECERÍA POLAR DEL CENTRO, C.A.
MOLINOS SAGRA, C.A.
CORPORACION AGROINDUSTRIAL CORINA, C.A.
INDUSTRIA METALGRÁFICA, S.A.
SUPERENVASES ENVALIC, C.A.
PROCESADORA VENEZOLANA DE ARROZ, C.A.
PRODUCTOS DE MAÍZ BARINAS, S.A.
PRODUCTOS EFE, C.A.

DICCIONARIO DE ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA EN VENEZUELA

Rafael Cartay*Elvira Ablan



ESTUDIO REALIZADO DENTRO DEL CONVENIO
UNIVERSIDAD DE LOS ANDES-FUNDACIÓN POLAR

AREA ECONOMÍA AGROALIMENTARIA
CARACAS, 1997

LOS AUTORES EXPRESAN SU AGRADECIMIENTO A:

PAULINA DEHOLLAIN

Nutricionista, Profesora Titular de la Universidad
Simón Bolívar.

PEDRO DURANT

Zootecnista, Profesor de la Universidad de Los Andes.

PEDRO TORRECILLAS

Botánico, Profesor de la Facultad de Agronomía
de la Universidad Central de Venezuela.

MARÍA BELLORÍN

Ingeniera Agrónoma. Coordinador del área Economía
Agroalimentaria de Fundación Polar.

BRUNO MANARA

Ilustrador científico.

Profesor de latín botánico de la Facultad de Agronomía
de la Universidad Central de Venezuela.

Aura Cecilia Monterrey, Ingeniera Agrónoma,
y Maribel Espinoza, quienes con su trabajo de revisión hicieron
valiosos aportes que contribuyeron a enriquecer el estudio.

Asimismo, queremos expresar nuestro reconocimiento
a la señora Susana Morales por la transcripción del texto.

La responsabilidad de las opiniones expresadas en
esta publicación incumbe exclusivamente a sus autores
y no refleja necesariamente los puntos de vista de
Fundación Polar ni de la Universidad de Los Andes.

© Fundación Polar

Primera Edición, 1997

Coordinación editorial: María Bellorín

Producción: Gisela Goyo

Revisión de textos: Paulina Dehoallin, Pedro Durant,

Pedro Torrecillas, María Bellorín y Aura Cecilia Monterrey

Edición de textos: Maribel Espinoza

Ilustraciones: Morella Fuenmayor

Diseño: María Angélica Barreto

Montaje electrónico: Oscar Hernández

Impresión: Editorial Arte, Caracas 1997

Tiraje: 1500 ejemplares

ISBN: 980-6397-46-0

P R E S E N T A C I Ó N

Este libro se inscribe dentro de un esfuerzo que, por años, Fundación Polar ha venido desarrollando sostenidamente y sin pausa, con relación al tema agroalimentario, con plena conciencia de su trascendencia y de la necesidad de unir voluntades para abordarlo. La tarea emprendida ha sido larga y ardua, pero la hemos acometido con la convicción profunda y sincera, y la alegría de quienes intentan servir a Venezuela.

Con la presente publicación se inicia una nueva etapa de la Colección "Sistema Alimentario Venezolano". Con esta entrega esperamos contribuir a una mejor comprensión de nuestra realidad nacional, y a formar una opinión crítica para transformarla, en función del engrandecimiento del país.

Leonor Giménez de Mendoza

PRÓLOGO

Ningún diccionario es definitivo, como tampoco lo es ninguna lengua o acervo lingüístico de una comunidad. Los diccionarios no tienen, como apuntó Patrice Davis, en su *Diccionario del teatro* (Barcelona, Paidós, 1990), “la tranquila seguridad de una guía telefónica, ni la buena conciencia del código penal”. Todo diccionario, nos lo recuerda Roland Barthes en un texto póstumo, libra una batalla incesante contra el tiempo y el espacio, y resulta vencido, porque la vida, esquivo y cambiante, tiene más ímpetu que cualquier diccionario, superándolo en amplitud, en rapidez, hasta desbordar los ámbitos de su codificación. Así, un diccionario termina siendo una simple advertencia de las aventuras del lenguaje, que lucha y lucha sin entregarse jamás, sin darse de una sola vez por todas, para infortunio nuestro. La buena comunicación, particularmente la especializada, no puede ser el fruto de la pereza de la palabra, sino el resultado de una búsqueda incesante, en la que se necesitan muletas, armas, herramientas, como estos diccionarios, para luchar con algo de ventaja contra ese esquivo, vasto, ladino, poderoso, aunque también bellísimo personaje, que es el lenguaje, que “no es solamente el privilegio del hombre, sino también su prisión”.

En este diccionario hemos intentado recopilar el mayor número posible de palabras relacionadas con la alimentación y la gastronomía, y sus temas afines, empleados en Venezuela, extraídos de una amplia serie de fuentes, bibliográficas y orales, con el solo propósito de servir de guía a los usuarios y a los interesados en las materias reseñadas. Comprende palabras, entradas o lemas ordenadas alfabéticamente. Su corpus incluye las voces que se consideran relevantes en el habla venezolana sobre alimentación y gastronomía, de nuestro país o del extranjero, porque su frecuencia de uso es importante o porque designan realidades propias que creemos necesario destacar. En algunos casos incluimos algunas palabras que nos han parecido de interés, como aquellas que designan alimentos de origen africano con el propósito de destacar usos y costumbres que pueden ser importantes para la adecuada comprensión del aporte africano a la cultura alimentaria venezolana, o de los aportes de América a la cultura alimentaria africana. No es un estudio erudito de especialistas, pues no aborda aspectos relacionados con la fonética, la morfología, la sintaxis o la etimología. Simplemente se limita, con la pasión de amantes del tema, a registrar los términos, cuantos nos fue posible recoger, y establecer su significado y sinonimia (en realidad, utilizamos muy pocas abreviaturas, siendo la de mayor empleo Sin., equivalente a sinónimo), de acuerdo con el uso corriente, teniendo el cuidado, la mayor parte de las veces, de incorporar algunas voces que se han perdido, que están a punto de perderse, o que

comienzan a usarse. Se trata, así, de un mero catálogo descriptivo, mayormente sincrónico, que no tiene otra pretensión que la de servir de modesto faro orientador en ese mar inabarcable y proceloso que es la lengua, donde tantos y tantos afluentes, de fuentes conocidas y desconocidas, vacían sus aguas. En ese mar de maravillas, las aguas carecen de paternidad, por ser mayormente anónimas, de allí que sólo cite mos la bibliografía básica. Nuestro único deseo, y ojalá se cumpla, es que este esfuerzo, cumplido con placer, ayude a su usuario a moverse con una cierta facilidad y precisión en ese mundo de todos los días, que es el de la alimentación y la gastronomía.

Los autores



ABALÓN *Loco.

ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS *Cantidad de productos alimenticios puesta a disposición de los consumidores de un país, por los canales comerciales normales o fuera de ellos, durante un determinado período de tiempo (usualmente un año).

ABASTO *Tienda donde se venden comestibles y algunos artículos para el hogar. *Compra muy grande de comestibles. Es usual el plural abastos.

ABDOMEN *Parte del tronco entre el tórax y la pelvis; abarca principalmente el tubo digestivo y los órganos anexos.

ABEJA *Apis mellifera*. *Apoidea. Superfamilia de insectos himenópteros, con un total de 12.000 especies. Producen miel, cera y jalea real, y prestan un gran servicio a la polinización de las flores. Se alimentan de polen y néctar, que recolectan de las flores con unos órganos especiales y lo almacenan en celdillas que construyen, empleándolo como reserva y para alimento de sus crías. Su aparato bucal es alargado, en forma de lengua. En las patas posteriores tienen con frecuencia un dispositivo formado de pelos, en el que transportan las bolas de polen: 1,5 kg de néctar da 0,5 kg de miel. Para ello una abeja debe volar 120.000 km.

ABEJA AFRICANA *Apis mellifera iridicolor*. *Reina de abejas traída de África a América por apicultores brasileños. Muy agresiva, ataca en enjambres a personas y animales causando, en algunos casos, la muerte.

ABEJA CARNIOLA *Raza de abejas originarias de Carniola, Australia; de color oscuro con tonalidades grises. Muy prolífica y dócil.

ABEJA CAUCÁSICA *Raza de abejas originaria del Cáucaso, de color oscuro. Muy dócil.

ABEJA ITALIANA *Raza de abejas de color amarillo. Es la más difundida en el mundo por su gran producción y menor tendencia a enjambrazar.

ABEJA MELIPONA *Apis melipona*. *Abeja originaria de México, explotada desde tiempos re-

motos. Carece de aguijón, produce poca miel y construye sus panales en forma horizontal.

ABEJA NEGRA O CRIOLLA *Abeja de origen europeo, introducida a México con la Conquista. Es muy agresiva, enjambradora y poco productiva.

ABERDEEN ANGUS *Raza vacuna, sin cuernos, nativa de Escocia. Se le considera el tipo ideal de productora de carne. De color negro o rojo. Se le llama angus.

ABIO *Caimito, Caimo.

ABISAL *Aplicase a la región más profunda del Océano, alrededor de los 1.000 m de profundidad. *Zona de los lagos por debajo de la zona fótica.

ABIÚ *Caimo.

ABIZCOCHADO *Parecido al bizcocho.

ABLACTAR *Incorporar leche a una salsa o masa.

ABLANDADOR/RA *Que ablanda.

ABLANDAR *Reblandecer.

ABOCADO *Dícese del vino agradable al paladar, ligeramente dulce.

ABONO *Fertilizante.

ABRASAR *Reducir a brasas. *Calentar demasiado.

ABREBOCA *Pequeña porción de comida que se sirve antes de los platos principales.

ABRELATAS *Instrumento usado para abrir latas de conserva.

ABREVADERO *Lugar donde beben los animales. Los abrevaderos pueden ser naturales, como jagüeyes; o artificiales, como bebederos y piletas.

ABREVAR *Dar de beber al ganado.

ABRILLANTADO/DA *Aplicado a una fruta o dulce, confitado, seco y recubierto con azúcar cristalizada. Son usuales los plurales abrillantados (as).

ABRILLANTAR *Dar brillo a pasteles, panes, empanadas, tortas, etc. con jalea, gelatina, mantequilla, yema de huevo, etc., antes de ponerlos al horno.

ABSENTA *Licor de ajeno, de color verde claro, de 50 a 60°.

ABSIDIA *Absidia corymbifera*. *Hongo.

ABSINTIO *Ajeno.

ABSORBER *Sorber, chupar. *Empapar, penetrarse, imregnarse.

ABSORCIÓN *Conjunto de mecanismos que aseguran el paso, a través de la membrana intestinal, de un nutriente o de un compuesto bioquímico hasta su vertido en la vena porta o en la linfa. *Proceso por el cual un material (absorbente) toma y retiene a otro (absorbido) para formar una solución homogénea.

ABSTEMIO *Que se abstiene de ingerir bebidas alcohólicas.

ABSTINENCIA *Privación de comer carne por motivos religiosos.

ABUELÓN *Nombre dado en el estado Guárico a la reina de las abejas silvestres: ericas, guanotas, rubitas, etc. Por analogía también se le da este nombre a la reina de la abeja real (*Apis mellifera*). Sin. Agüelón.

ABUÑOLADO *Dar apariencia de buñuelo.

ABUÑOLAR *Freír huevos u otros alimentos de manera que queden huecos y bien dorados.

ACALICHADO/DA *En Zulia, aplicado a una fruta que no ha madurado bien.

ACARAMELAR *Bañar o untar con caramelo el recipiente indicado. *Reducir a caramelo.

ACECINAR *Cortar, salar, secar y ahumar las carnes para su conservación.

ACEDAR *Poner agria una cosa.

ACEDERA *Rumex acetosella*. *Planta herbácea de origen europeo, propia de las regiones templadas. Su raíz es un rizoma que da tallos de unos 50 cm de alto. Sus hojas son lanceoladas. De poco cultivo y escaso consumo en el país, donde se utilizan las hojas y los tallos en ensaladas. En Europa se cultiva como condimento por su sabor ácido.

ACEDO *Ácido.

ACEITAR *Untar con aceite.

ACEITE *Líquido graso obtenido de minerales, vegetales y animales. Los aceites vegetales y animales son ésteres de la glicerina y de los ácidos grasos, que permanecen líquidos a temperatura ambiente. Los aceites minerales están formados por hidrocarburos y se utilizan como lubricantes de motor, lubricantes intestinales y para la piel (vaselina). Entre los aceites vegetales destacan los de olivo, ajonjolí, coco, linaza, algodón, maíz, cártamo, germen de trigo, soya o soja, girasol, etc. Entre los aceites animales sobresalen los de balao y ballena.

ACEITE DE COMER *Aceite comestible.

ACEITE VIRGEN *Dícese del aceite sacado de las aceitunas sin presión.

ACEITERA *Recipiente pequeño, generalmente de vidrio, que se utiliza para llevar aceite a la mesa.

ACEITOSO/SA *Que tiene exceso de aceite. *Que se parece al aceite.

ACEITUNA *Fruto del olivo cultivado. La denominación de "aceituna de mesa" se aplica al fruto de ciertas variedades de olivo, cosechado en un estado adecuado de madurez y preparado para obtener un producto de consumo y de buena conservación. Las aceitunas de mesa se clasifican en: a) aceitunas verdes (obtenidas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del

envero y cuando han alcanzado su tamaño normal); b) aceitunas negras (obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella; presentando, según la zona productora y la época de cosecha, distintos matices en su coloración, que van desde el negro rojizo al negro verdoso), y c) aceitunas de color cambiante (obtenidas de frutos con color rosado, rosa vinoso o castaño, recogidos en el envero y antes de su completa madurez). Se pueden presentar enteras, o deshuesadas, sin relleno o rellenas de pimiento, cebolla, almendra, apio, anchoa, cáscara de naranja, etc. Entre las distintas variedades destacan la corval, más larga que la común; la de la Reina, de gran tamaño y calidad; la manzanilla, aceituna pequeña; la picudilla, de forma picuda, etc.

ACEITUNO *Olea europaea* var. *europaea*. *Olivo, árbol que produce la aceituna.

ACELGA *Beta vulgaris* var. *cicla*. *Hortaliza de tallo blanquecino y hoja verde de gran uso culinario.

ACEMA *Pan dulce que se hace con afrecho, papelón y canela. Se encuentra entre las especialidades de la cocina andina.

ACEMITA *Acema pequeña.

ACEMITE *Salvado de trigo, afrecho, con alguna porción de harina.

ACEPTABILIDAD *Grado de consumo voluntario de un alimento, la aprobación de un alimento, su legitimación social y cultural. Es el resultado de la incidencia de factores socioeconómicos, de hábitos, de oferta local, etc., y cada uno de ellos tiene influencia sobre la conducta del consumidor, la cual también varía si el alimento suministrado es gratuito o vendido. No considerar la aceptabilidad ha sido la causa del fracaso de muchos programas alimentarios, pues no sólo dependen del éxito de las pruebas organolépticas (sabor, aspecto, olor, textura, etc.) sino que tiene connotaciones de orden social, económico, cultural y emocional.

ACEROLA *Crataegus azarolus*. *Rosácea. Pomo, fruto del acerolo, de gusto agrio, usado principalmente en dulces y compotas.

ACESIVA *Zamia muricata*. *Planta cicadácea de las selvas veraneras de Venezuela, conocida como palma helecho. De su rizoma se extrae una sustancia farinácea que es venenosa cuando está fresca. Sin. Achivive, Cesiva.

ACETALDEHÍDO *Producto de la oxidación directa del alcohol etílico y que, a su vez, puede ser oxidado hasta llegar al ácido acético. Es un producto muy importante en la elaboración de ciertos compuestos orgánicos.

ACÉTICO *Dícese del ácido del vinagre y de sus combinaciones.

ACHECHIVE *Cordia globosa*. *Boraginácea. Fruta roja como una cereza, que se presenta en racimos y es muy estimada. Se da en las cuencas de las costas de Cumarebo, estado Falcón, y es muy difícil de obtener. Sin. Cariaquito de sabana, Cariaquito negro.

ACHICHARRAR *Freír, asar o tostar una cosa en exceso.

ACHICORIA *Cichorium intybus*. *Planta de la familia de las Compuestas o Asteráceas, de origen europeo, cultivada en Venezuela desde la Colonia. Sus hojas tiernas son comestibles, crudas o cocidas, generalmente en ensaladas. Sin. Chicoria, Endibia.

ACHIOTAR *Onotar.

ACHIOTE *Onoto. *Condimento obtenido de las semillas de achiote u onoto que se utiliza para darle una coloración rojiza a las comidas. Contiene vitamina C. Sin. Achote, Achotillo, Azucu, Bija, Campanito, Onato, Onoto, etc.

ACHIRA *Canna edulis*. *Planta de la familia de las Canáceas, de raíz comestible. De la raíz se saca el almidón de achira. Sus partes aéreas se usan como alimento para el ganado. Sin. Capacho.

ACHIVIVE *Acesiva.

ACHOCOLATADO/DA *De color de chocolate.

ACHOTE *Onoto.

ACHOTILLO *Onoto.

ACÍBAR *Áloe, sustancia amarga.

ACIDEZ *Calidad de ácido.

ACIDIFICAR *Convertir en ácidos.

ÁCIDO/DA *Que tiene sabor agrio. *Uno de los cuatro sabores o sensaciones gustativas fundamentales, provocado generalmente por la presencia de un ácido orgánico o mineral.

ÁCIDO ACÉTICO *Ácido presente en el vinagre que se obtiene a partir del alcohol etílico.

ÁCIDO ASCÓRBICO *Vitamina C. Una de las vitaminas solubles en agua de consumo obligatorio, ya que el cuerpo humano no tiene la capacidad de sintetizarla. Es esencial en la formación del colágeno, proteína que es la base de todo el tejido conectivo del cuerpo. La deficiencia en el consumo de vitamina C puede conducir a la presencia de síntomas de escorbuto, entre ellos la mala cicatrización de las heridas y la fragilidad capilar con sangramientos. La vitamina C participa en la síntesis de otros compuestos vitales, actúa en el sistema inmunológico protegiendo al organismo contra infecciones, mantiene el hierro en una forma más absorbible en el intestino delgado y tiene la capacidad de actuar como antioxidante neutralizando moléculas de oxígeno reactivo, evitando así daños a componentes de las células. Las frutas, especialmente los cítricos, son fuentes importantes de vitamina C.

ÁCIDO ASPÁRTICO *Aminoácido no esencial. Es uno de los aminoácidos del edulcorante aspartame.

ÁCIDO CLORHÍDRICO *Ácido inorgánico compuesto de hidrógeno y cloro. Ciertas células del estómago producen este ácido, que ayuda a degradar los alimentos. Su producción excesiva puede provocar acidez y dolores de tipo cólico (por el gas).

ÁCIDO FÓLICO *Sustancia hidrosoluble que forma parte de las vitaminas del denominado "complejo B". Durante períodos de crecimiento acelerado (como el embarazo) la deficiencia en el consumo de ácido fólico puede resultar en bajos niveles de glóbulos rojos en la sangre. Algunas fuentes de ese ácido son: el hígado, los vegetales verdes y de hojas grandes, la levadura de cerveza, el brócoli, el jugo de naranja, la espinaca, la remolacha, el pan integral y la leche. Se destruye con facilidad en la cocción.

ÁCIDO GLUTÁMICO *Aminoácido producido por el cuerpo y que el organismo usa para crear tejidos y reemplazar los tejidos desgastados.

ÁCIDO PANTOTÉNICO *Vitamina del complejo B. Coenzima implicada en diversos procesos metabólicos, que se encuentra especialmente en los frijoles, la carne, el brócoli, los productos lácteos, el huevo, los cereales, los champiñones, el pescado, la naranja, la levadura de cerveza y las nueces.

ÁCIDOS GRASOS *Ácidos orgánicos, formados por carbono, oxígeno e hidrógeno. La estructura de los enlaces en la cadena carbonada permite clasificarlos en dos grandes grupos, ácidos grasos saturados e insaturados.

ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES *Se refiere a aquellos ácidos grasos que el organismo no puede sintetizar, y que son obtenidos por la vía de la alimentación. Son tres: ácido linoleico, ácido linolénico y araquidónico.

ACIDULAR *Añadir vinagre o jugo de limón al agua, o a otro líquido utilizado en la preparación de un manjar.

ÁCIMO *Ázimo, sin levadura.

ACOPIO *Acción de juntar o reunir los productos agrícolas en el momento de realizar la cosecha.

ACRÁ *En la costa oriental, pequeña torta frita, densa y suavemente elástica, de corteza abizcochada y grasosa, hecha con harina de trigo y migajas de pescado, aliñado con ají picante. Se

parece en el sabor y la consistencia a las croquetas de salmón. *Plato de la península de Paria preparado con bacalao, ocumo y harina.

ACTINIDIA *Kiwi.

ACUACULTURA *Fecundación y cría de peces de agua dulce o marina en cautividad. Se podría definir como una granja de peces.

ACUEDUCTO *Conjunto de instalaciones de aducción, distribución y administración del agua en las poblaciones.

ACUICULTURA *Cultivo o cría de organismos acuáticos bajo condiciones controladas o semi-controladas. *Parte de la cría de animales y plantas acuáticas.

ACUÍFERO *Que tiene agua.

ACUOSO/SA *Que contiene agua.

ACUPE *Carato de acupe.

ACUPE, CARATO DE *Bebida de maíz ligeramente fermentada. El maíz se pone en remojo por 3 ó 4 días hasta que retoñe; se muele y, con un poco de dulce, se deja fermentar. Sin. Acupe.

ACURE *Roedor comestible. Sin. Cobayo, Curi, Cuy.

ACUTÍ *Agutí.

ADARME *Peso antiguo de 179 centigramos.

ADECUACIÓN NUTRICIONAL *Porcentaje de la recomendación de energía o nutrientes que la dieta aporta.

ADELGAZAR *Perder peso corporal. Esto puede incluir grasa, masa magra o agua.

ADEREZAR *Condimentar los alimentos. *Preparar un plato para mejorar su aspecto antes de servirlo a la mesa.

ADEREZO *Acción y efecto de aderezar. *Aquello con que se adereza.

ADHERIR *Pegarse una cosa con otra.

ADIPOSIS *Acumulación de lípidos en el tejido subcutáneo.

ADITIVO ALIMENTARIO *Sustancia que se añade en pequeña cantidad a un producto alimenticio con un fin preciso. Por lo general, a los aditivos alimentarios se les considera en términos de sustancias químicas utilizadas por los fabricantes de alimentos, pero el cocinero en sus guisos también utiliza aditivos alimenticios con el mismo objetivo: incrementar el sabor, añadir color, conservar o cambiar la consistencia. Estos objetivos se logran con artículos como la nuez moscada, sal, onoto, etc. En la mayoría de los países, los aditivos que utilizan los fabricantes de alimentos están controlados por la legislación en forma de listas de sustancias permitidas. *Cualquier sustancia que por sí misma no es consumida normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al alimento en sus fases de producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, hace que resulte directa o indirectamente un componente del mismo o bien afecte a sus características. Un aditivo se emplea con alguno de estos tres fines: organoléptico (colorantes, aromatizantes, texturizantes, etc.), tecnológico (antioxidantes, conservadores, espesantes, emulsionantes, gelificantes, etc.) o nutricional.

ADITIVOS *Añadidos, agregados.

ADOBAR *Condimentar, darle sabor a la comida. *Guisar, preparar un manjar. *Dejar reposar una carne en un adobo antes de cocerla, a fin de que la carne se ablande y quede aromatizada.

ADOBERA *Molde para darle forma a la paneta o a los bocadillos.

ADOBO *Acción y efecto de adobar. *Mezcla de condimentos, hierbas aromáticas y especias utilizada para sazonar o condimentar un alimento antes de su preparación. *Caldo compuesto que sirve para sazonar y conservar las carnes.

ADOBO MANZANAREÑO *Plato representativo de la cocina cumanesa elaborado con carne, orégano, tomate, ajo, cebolla, vinagre, sal, manteca y vino moscatel. La carne suele ser lomo de cerdo criado con coco y maíz. Plato famoso entre las clases sociales dominantes en el período colonial.

ADORMIDERA *Papaver somniferum*. *Especie procedente del Oriente Medio. De esta planta se obtiene opio. Sus semillas (con un sabor agradable a frutos secos y una textura crujiente) molidas, se usan en la India para espesar los guisos y en Oriente Medio para los dulces. En Europa se emplean para decorar panes y pasteles. En Turquía, una variedad de la adormidera llamada Has-has se mezcla con jarabe de uva y frutos secos y se toma como postre.

ADOROTE *Embalaje redondo o cuadrangular, hecho de mimbre y cordeles, que se emplea para transportar diversos objetos. *Especie de cesta redonda que se cuelga del techo en las cocinas para colocar alimentos u otros objetos especiales. *Cesta plana que se cuelga del techo y se utiliza para ahumar la cuajada y el queso. *Envoltura del papelón hecha generalmente con hojas secas de caña o tallos secos de plátano.

ADSORCIÓN *Concentración sobre la superficie de una sustancia de gases, vapores, líquidos o cuerpos disueltos, materiales dispersos o coloides. *Unión química o física de moléculas de gas, líquido o sólido disueltos, a la superficie externa de un sólido, o a la interna si el material presenta un diámetro de poro apropiado.

ADULTERACIÓN *Acción y efecto de adulterar o adulterarse.

ADULTERAR *Viciar, falsificar algún alimento.

AEROBIO *Aplicase a todo lo que vive, sirve o actúa sólo en presencia de oxígeno o aire. *Microorganismo que necesita oxígeno libre para su metabolismo y crecimiento. Los aerobios (mos, levaduras y algunas bacterias) se desarrollan en la superficie de los alimentos y sólo se encuentran en su interior en casos excepcionales. La ausencia de aire, por ejemplo en empaques al vacío,

constituye el medio más simple de inhibición de estas cepas.

AEROSOL *Dispersión de un sólido o partículas líquidas de tamaño microscópico en un medio gaseoso. *Suspensión de partículas muy finas en el aire.

AFAGIA *Falta de hambre que puede llevar a la muerte, pudiendo ser necesaria la alimentación forzada de los sujetos que la sufren.

AFOGAR *Quemar los guisos en el recipiente por falta de agua, jugo o humedad.

AFRECHO *Salvado de trigo. *Cáscara del grano de maíz o de otros cereales. *Residuo que queda de la yuca cuando se fabrica almidón.

AFRICANDER *Raza de bovinos de África del Sur, participante en la formación de la raza Santa Gertrudis.

AFRODISÍACO/CA *Alimento o bebida al cual se le atribuye la facultad de excitar el apetito sexual.

AFRUTADO *Que tiene sabor de fruta.

AFRUTAR *Dar sabor de fruta.

AGAJE *Nombre que se da en Lara a ciertos envoltorios, por lo general de fibras vegetales, que se emplean para embalar el papelón que habrá de transportarse de un sitio a otro. Los agajes se fabrican con bagazo de caña de azúcar o bien con hojas de cambur o con bejucos de una planta llamada cruceto, que existe en las cercanías de Barquisimeto y la cual es posible que sea una euforbiacea. *Canasto grande y fuerte fabricado con mimbre y bejucos, de forma cuadrada y chata, que sirve para transportar cargas en las bestias. *Envoltura hecha con la corteza seca del plátano y un tipo especial de palma, con la que se cubren las panelas, el casabe, etc. *Hoja de la caña de azúcar. *Morihe.

AGALLAS *Branquias. *Laminillas sobre las que se forman las esporas de los hongos orgánicos.

ÁGAPE *Banquete.

AGAR *Agar-agar.

AGAR-AGAR *Gelatina que se extrae de ciertas algas japonesas, empleada como medio de cultivo bacteriológico. Tiene la propiedad de retener agua, se usa como espesante en embutidos y en productos farmacéuticos.

ÁGAVE *Género de plantas americanas. Una de las más conocidas es la *Agave americana*, que produce grandes cantidades de savia que al fermentarse da lugar al pulque, al mezcal y a la tequila. En Venezuela se obtiene el cocuy. Otras especies son cultivadas por sus fibras.

AGENJO *Ajenjo.

AGENTES AYUDANTES AL PROCESAMIENTO *Elementos utilizados durante el procesamiento del alimento, pero sin la intención de formar parte del producto final.

AGILAR *Ajilar, Anhilar. *En los Andes, ponerse en dieta alimenticia.

AGITAR *Mover un líquido.

AGLOMERACIÓN *Unión de partículas entre sí.

AGLUTINANTES *Grupo de sustancias utilizadas en el proceso de granulación y peletización de los alimentos para mejorar y favorecer su consistencia. Los más utilizados son caolín, bentonina y lignina.

AGRAZ *Uva sin madurar. *Jugo extraído de la uva sin madurar.

AGRIAR *Poner agrio, ácido, algún alimento.

AGRIBUSINESS *Neologismo empleado para designar al conjunto de operaciones productivas, y de negocios que tienen lugar entre la agricultura y todas las actividades que se sitúan aguas arriba y aguas abajo de la producción y la distribución agrícola, el almacenamiento, la transformación y

la distribución de productos agrícolas y de mercancías fabricadas a partir de éstos.

AGRÍCOLA *Relativo a la agricultura, labranza de la tierra. Sin embargo, al referirse a producción el término incluye al sector vegetal, al animal o pecuario y al sector pesquero.

AGRICULTURA *Cultivo y explotación de vegetales, en sentido estricto. Tuvo su origen en el Neolítico, hace unos 10.000 años, probablemente en el suroeste de Asia. Los primeros cultivos fueron de cereales, como el arroz y el trigo. En América, el maíz fue el primer cereal cultivado. Hacia el año 3000 a.C. se inventó el arado, instrumento fundamental en la evolución de la agricultura.

AGRICULTURA AMERICANA, ORIGEN *La fecha del inicio de la agricultura en América aún no ha sido determinada. Existen pruebas de la existencia de maíz en la meseta central de México desde hace 10.000 años, aunque no se sabe si silvestre o cultivado. En la región de Tamaulipas (noreste de México) existía una agricultura incipiente en 7000 a.C., cosechándose calabazas, ajíes y frijoles. Entre 3000 y 2000 a.C. apareció el maíz primitivo. En Tehuacán, en el centro de México, se cultivaban frijoles y maíz hace 7.000 años. En Suramérica los testimonios más antiguos del cultivo del maíz, en la costa peruana, en Huaca Prieta, sólo datan de 2.700 años. Pero la domesticación del maíz fue posterior a la de las leguminosas, así como a la de algunas raíces y tubérculos.

AGRIDULCE *Mezcla de agrio y dulce.

AGRIO *Ácido.

AGROALIMENTARIO *Neologismo que califica simultáneamente el punto de partida (la agricultura) y la finalidad (alimentación) de una sucesión compleja de etapas y actividades variadas que se desarrollan en el seno de las sociedades con la finalidad de lograr el abastecimiento de productos que se destinan, directa o indirectamente, a la alimentación humana.

AGROINDUSTRIAL *Sector de la economía que se ocupa de la tecnificación, mejoramiento y rendimiento de la producción agrícola y pecuaria.

AGUA *Líquido transparente, insípido e inodoro, compuesto de un átomo de oxígeno y dos de hidrógeno. Su designación química es H_2O . Es de importancia vital para la vida vegetal y animal, de los cuales es el más importante componente (entre el 50 y el 70%).

AGUA BLANCA *Agua sin filtrar recogida directamente de las tuberías que suministran el agua a una vivienda.

AGUA DE CAÑÓN *En Oriente, café preparado con mucha agua.

AGUA DE CEBADA *Bebida refrescante preparada con semillas de cebada.

AGUA DE COCO *Líquido que se encuentra en el interior del coco tierno y se utiliza como bebida o como ingrediente para la elaboración de postres, comidas y otras bebidas.

AGUA DE GUÁSIMO *Infusión de agua natural y de la corteza del guásimo, a la que se le atribuyen propiedades medicinales.

AGUA DE MAÍZ *Agua en la cual se ha hervido el maíz.

AGUA DE MULAS *Guarapo de papelón aliñado con cortezas de frutas y especias. *En los Andes, guarapo de papelón al que se le agrega jugo de limón, corteza de canela y clavos de especia.

AGUA DE PAN QUEMADO *Infusión de agua con un pedazo de pan tostado.

AGUA DE PANELA *Aguapanela, bebida preparada con agua, panela y limón.

AGUA DE PAPELÓN *Bebida refrescante preparada con azúcar morena o papelón disueltos en agua hirviendo.

AGUA DE PLAYA *Consomé de pescado aderezado con sal, cebolla y cilantro.

AGUA DE PUYA *En Oriente, infusión hecha con café que había producido antes otra infusión de café.

AGUA DE SELTZ *Agua que lleva ácido carbónico en disolución, naturalmente o por preparación artificial.

AGUA DESTILADA *Agua procesada mediante destilación para esterilizarla y utilizarla como diluyente, y como vehículo de medicamentos y productos biológicos.

AGUA DULCE *Agua potable, de poco o ningún sabor en contraposición a la de mar o a la mineral.

AGUA DURA *Agua que contiene diversas sales en solución, especialmente de calcio y magnesio y forma, por ello, poca espuma en el jabón. Sin. Agua pesada, Agua gorda.

AGUA FRESCA *En Margarita, preparación de agua con jugo de limón y papelon rallado.

AGUA GORDA *Agua dura.

AGUA MINERAL *Agua que tiene en disolución sustancias minerales.

AGUA PESADA *Agua dura.

AGUA POTABLE *Agua que se puede beber. No contiene sustancias orgánicas y es incolora, inodora y clara. Su contenido de sales no es mayor a 150 mg por litro y está casi exenta de gérmenes.

AGUACATE *Persea americana*. *Árbol de las Lauráceas, de copa esférica y altura, en estado silvestre, hasta de 20 m, y de menor altura para los árboles de cultivo. El fruto tiene forma de pera, esférica u ovoide. El mesocarpo o pulpa es carnoso. Rico en aceite (30% del peso), muy nutritivo y fácil de digerir. Contiene además proteínas y vitaminas A y C. Sin. Cura, Palta.

AGUACHENTO/TA *Se aplica a un fruto que tiene exceso de agua. *Aplicado a un alimento líquido, como por ejemplo un café que tiene poco sabor por exceso de agua.

AGUADO/DA *Mezclado con agua.

AGUAJE *Moriche.

AGUAJINA *Bebida muy nutritiva típica de la cuenca amazónica, obtenida mezclando la pasta del fruto del moriche o aguaje (*Mauritia flexuosa*) con agua y azúcar; variantes de la aguajina son el chupete, el curichí y el helado de aguaje.

AGUAJINGA *En los Andes, bebida elaborada con poco café y mucha agua.

AGUALOJA *Agua endulzada que se obtiene al lavar los fondos o pailas de los trapiches después de sacado el papelón y que, ligeramente fermentada, se toma como bebida refrescante. *En los Andes, bebida simple y de poco sabor.

AGUALÓN *En los Andes, que tiene gran cantidad de agua.

AGUAMANIL *Mueble doméstico que consta de ponchera, jarra y jabonera, donde la gente se lavaba las manos cuando no existía agua corriente en el interior de las viviendas. Viene de "aquamane" ("agua", agua y "manus", mano). Ponchera deriva de ponche, pues recuerda la forma del recipiente donde se hacía el ponche inglés. Jarra viene del vocablo árabe "jarra". Jabonera deriva de jabón, y ésta del latín tardío "sapo", "saponis".

AGUAMIEL *Bebida refrescante preparada con azúcar morena o papelón disueltos en agua hirviendo.

AGUAMIEL CON LECHE *Aguamiel a la que se añade leche.

AGUANOSO *Sapo.

AGUAPANELA *Bebida preparada con agua, panela y limón.

AGUAR *Mezclar con agua.

AGUARAPADO/DA *Que posee la concentración, apariencia o el color del guarapo.

AGUARDIENTE *Bebida alcohólica que se obtiene del jugo de la caña de azúcar fermentado, destilado y aromatizado.

AGUARDIENTE AROMATIZADO *Bebida alcohólica hecha a base de aguardiente de caña (caña blanca), aromatizado en la maceración con alguna sustancia que le da nombre: yerbabuena, ruda, malojillo, zamurito, berro, torco, menta, almendra de cacao, durazno, canela, fruta de burro, ciruelas pasas, piña, corteza de naranja, etc. *En la Caracas de principios del siglo xx, en las pulperías y botiquerías se vendían diversos preparados de aguardiente de caña, aromatizados con raíces, hierbas y hojas, tales como el "amargo" preparado con heno; la "fruta de burro", con las flores del arbusto del mismo nombre; "canelita", con la corteza de la canela; "duraznito" con la piel y pulpa del durazno; "naranjita", con la concha de la naranja amarga; "higuito", con higos maduros. El nombre del aguardiente correspondía al tipo de fruta o hierba utilizada en el preparado.

AGUAROTE *En los Andes, bebida de café o chocolate preparada con mucha agua.

AGUATERO/RA *Persona que tiene por oficio transportar o vender agua.

AGÜELÓN *Abuelón.

AGUINALDOS *Dulces elaborados para la época navideña. La masa es similar a la del aliñado: harina de trigo, levadura, azúcar, papelón. Se barnizan con clara de huevo. Se hacen de diferentes formas tanto de figuras de animales o humanas, u otras tales como coronas, liras, roscas, etc.

AGUJA BLANCA *Tetrapturus albinus*. *Pez marino, muy alargado, de casi 2 m de largo y más de 50 kg de peso. Vive en aguas cálidas oceánicas. Es de color azul oscuro, casi negro, en la parte dorsal, y blanco plateado en la ventral. Comestible, muy estimado para la pesca deportiva y cada vez de mayor importancia para la pesca comercial.

AGUTÍ *Dasyprocta aguti*. *Roedor originario de las zonas tropicales de América, donde su carne, comestible, es aprovechada. Vive en los árboles y se alimenta de frutos, hojas y cortezas. Se reproduce fácilmente en cautiverio y es factible su cría industrial. Sin. Acutí, Hutia, Picure.

AGUZADERA *En la Colonia, piedra de moler para sacar filo a los instrumentos cortantes.

AHÍTO *Lleno de comida.

AHOGAGATO *Almidoncito. *Pan de horno.

AHOGAR *Reahogar.

AHUMADO *Método para conservar algunos productos alimenticios como carne, queso, pescado y tocino, mediante la acción del humo.

AHUMAR *Secar los alimentos, especialmente carne, pescados y quesos, por medio de humo de leña, utilizando maderas aromáticas. Es uno de los más antiguos procedimientos de conservación de carnes y pescados. *Tomar la comida sabor a humo.

AHUYAMA *Auyama.

AIMARA *Hoplias macrophthalmus*. *Pez de río de más de 1 m de longitud, muy voraz. Abunda en los ríos de Guayana. **Hoplerethrinus unitaeniatius*. Pez de agua dulce, de color gris y con una faja negra que corre a lo largo de la línea vertical. Puede alcanzar 40 cm de longitud. Su carne es comestible, pero de escasa comercialización. Disperso en la cuenca del Orinoco. *Pez teleosteo, con grandes escamas, aletas abdominales debajo de la dorsal, 1 m de largo, vive en el Orinoco y sus afluentes. Carne exquisita, aunque muy espinosa.

AIRE *Fluido gaseoso, inodoro, insípido e incoloro en pequeña cantidad. Comprímible y elástico, y mal conductor del calor y de la electricidad. Es una mezcla de nitrógeno (78,08%), oxígeno (20,75%), argón (1,16%), gas carbónico (0,20%) y cantidades ínfimas de neón, helio, kriptón, xenón, etc. Es indispensable para la vida animal y vegetal. Permite la combustión y respiración, y transmite los sonidos.

AIREACIÓN *Cualquier proceso por el que una sustancia se vuelve permeable con aire u otro gas. Se aplica generalmente a líquidos que deben ser puestos en íntimo contacto con el aire mediante dispersión, burbujeo o agitación.

AISH MERAHRA *En Egipto, pan blanco de maíz sazonado con alholva y fermentado mediante una levadura de masa agria.

AJE *Mapuey.

AJEDREA *Satureja hortensis*. *Planta labiada muy aromática. Sin. Poleo.

AJENJO *Artemisia absinthium*. *Hierba saborizante. Planta compuesta o asterácea, muy amarga y algo aromática. Se emplea en la elaboración de ciertos licores.

AJENUS *Ajenuz.

AJENUZ *Nigella sativa*. *Ranunculácea. Se usa en la India en los platos de verdura y se espolvorea sobre el pan. En Oriente Medio se usa en la repostería. Su sabor es parecido al del comino. Sin. Ajenus.

AJÍ *Capsicum* sp. *Solanácea. Planta de muchas variedades que produce frutos carnosos de diferentes formas y colores. *Baya, fruto de esta planta que se usa para condimentar, y que, según las variedades, puede ser dulce (*C. annum*) o picante (*C. frutescens*). Entre los ajíes picantes más conocidos figuran el ají caribe, chirere o chirel, corito, mongo, papayito, etc. El ají es rico en vitamina C. Sin. Chile.

AJÍ DE LECHE *Preparación a base de leche o suero, ají picante, sal, cebolla y culantro u orégano.

AJIACO *Cierta guisado condimentado con ají. *Salsa sazonada con ají. *Guisado nacional del Perú, que tiene por base ají y papas. *En Cuba y Chile, especie de olla podrida que se hace de legumbres, carnes de varias clases en pedazos pequeños, plátano, yuca, calabaza, malanga, boniato, ñame y mazorcas de maíz tierno. *Sopa confeccionada en los Andes venezolanos con frijoles, plátano picado, repollo, auyama, papa y pedacitos de yuca. En algunos casos, lleva carne. *En los Llanos, condimento hecho en forma de encurtido, cuyos ingredientes principales son ají picante, ajo, cebolla, vinagre, aceite y, en algunos casos, leche.

AJICERO *Condimento en forma de encurtido cuyos ingredientes principales son ají picante, ajo, cebolla, vinagre, aceite y, en algunos casos, leche. *Recipiente, generalmente un frasco, en el que se guarda el ají preparado. *Persona que prepara el ajicero. *Relativo o concerniente al ají.

AJO *Allium sativum*. *Liliácea. Planta que echa en la raíz una cepa compuesta de varios bulbos de gusto picante y estimulante. *Bulbo saborizante de sabor acre y picante y olor fuerte, compuesto de dientes, muy utilizado en la cocina venezolana, especialmente como ingrediente de guisos, fritadas, etc.

AJO PORRO *Allium ampeloprasum* var. *porrum*; *A. porrum*. *Planta herbácea perteneciente a la familia del ajo y de la cebolla, cuya parte comestible, la parte blanca, constituyen las porciones basales de las hojas que se superponen unas a otras; su gusto es parecido al de la cebolla. Sin. Cebolla puerro, Puerro.

AJONJOLÍ *Sesamum indicum*. *Pedaliácea. Planta herbácea, una de las oleaginosas de cultivo más antiguo, probablemente originaria del centro de África. Su introducción a América ocurrió en el siglo XVI, llevado a Brasil por esclavos africanos. Es una de las oleaginosas de mayor valor económico. Cerca de la mitad de su semilla es aceite, y el resto se forma de proteínas (29 a 35%), carbohidratos (2 a 6%), fibra, agua y otros. Su aceite, rico en grasas no saturadas, es muy usado en el Próximo y Extremo Oriente, y es también uno de los principales ingredientes de la margarina. La parte residual, muy rica en proteínas, sirve para alimentar al ganado. Su sabor, ligeramente dulce una vez tostado, hace de él un condimento popular. En Asia se usa en los dulces, como el niu bi tang chino. En Europa y Norteamérica para decorar bollos y panes y para hacer galletas y en las salsas para el pescado. Se emplea en la confección de tahine, una emulsión de harina de ajonjolí finamente medida, condimento básico en Oriente Medio para los aliños, y el jummus o humus, hecho a base de garbanzos. También se usa para confeccionar un dulce llamado halva. La torta de ajonjolí (pasta que queda después de extraerle el aceite) se emplea en la alimentación animal y humana. Sin. Sésamo.

AJOWAN *Carum copticum*. *Umbelífera. Especia usada en la India, Egipto e Irán en pastelería y en los platos a base de judías, por su intenso sabor a tomillo, así como para controlar la flatulencia.

AKI *Blighia sapida*. *Árbol de hasta 20 m de altura, perteneciente a la familia de las Sapindáceas. Originario de la costa de Guinea, traído a América por los esclavos africanos, y plantado generalmente en las Antillas y América Central. *Su fruto es una cápsula amarilla o roja brillante, de 7 a 9 cm de largo, formada por 3 celdas del ovario. Al madurar, el ápice se abre, dejando al descubierto las semillas, que parecen ojos dentro de un cerebro humano, de donde deriva su nombre español de seso vegetal. El arilo es la parte comestible, pero cocinado. El consumo de arilos no maduros o en mala condición, produce casos de envenenamiento, con frecuencia mortales. Sin. Merey del diablo, Seso vegetal.

ALACENA *Hueco en la pared, con o sin puertas, con anaqueles o tablas en su interior, para guardar útiles de cocina o víveres. Es voz árabe, y se le llamaba también alhacena. *Mueble de cocina o armario, utilizado para guardar víveres o útiles de cocina.

ALAMBIQUE *Aparato para destilar, utilizado para preparar bebidas alcohólicas y otros líquidos purificados.

ALARGAR *Aumentar el número o cantidades de una preparación culinaria, principalmente en caldos y salsas.

ALATRIQUE *Cordia alliodora*. *Planta boraginácea, cuyos frutos mucilaginosos y dulces se parecen a los del cauto o cauajaro, pero son de color rojo.

ALAZOR *Carthamus tinctorius*. *Planta anual herbácea de las Compuestas o Asteráceas, originaria de Europa y Asia. Tiñe los alimentos como si fuera azafrán, pero con un sabor muy distinto. Se usa para decorar muchos de los platos turcos. Sin. Romi, Saflor.

ALBÁCORA *Thynnus alalonga*. *Pez marino, de hasta 1,2 m de largo y 40 kg de peso. Dorso

azul oscuro con una franja horizontal azul iridiscente. Habita generalmente en aguas superficiales. Comestible. No es muy frecuente frente a las costas de Venezuela y generalmente no aparece en las capturas comerciales.

ALBAHACA *Ocimum basilicum*. *Planta anual herbácea de la familia de las Labiadas, originaria de Asia tropical. Tiene un tallo ramificado y hojas aovadas y relucientes. La albahaca de hoja más pequeña es la que posee un sabor más intenso. Se utiliza la hoja fresca, de sabor dulce y fresco, o seca, desmenuzada o en polvo. Es aderezo básico de la salsa para los espaguetis. Su aroma combina perfectamente con otros condimentos como la pimienta, el ajo y la cebolla, el perejil, el romero, y en ocasiones, la salvia, o con el estragón y el eneldo frescos en ensaladas y salsas.

ALBARDAR *Envolver aves, pescados, etc., en una lonja de tocino o tocina para evitar que el producto se seque al cocerse. *Rebozar una vianda con harina y huevo antes de freírla.

ALBARICO *Desmoncus horridus*. *Palma trepadora utilizada por los campesinos de algunos pueblos de Monagas y de Guayana para la construcción de artículos de cestería. Sin. Camuare, Matamba, Rabo de iguana, Voladora.

ALBARICOQUE *Drupa, fruto del albaricoque (*Prunus armeniaca*), casi redonda, con un surco, amarillenta y en parte encarnada, aterciopelada y con nuez lisa.

ALBERCONES *Especie de estanque, hecho de rocas construido en las montañas, en donde se almacena todavía el agua proveniente de los manantiales. Los albercones sirven para el regadío y para el consumo humano como agua potable.

ALBÓNDIGA *Bolitas de carne o pescado aderezadas con pan, huevos batidos y especias. *Preparación que consiste en carne molida a la que se le añade cebolla, ajo, tomate, manteca, vinagre, sal, yemas de huevos y harina o pan rallado. Se depositan con forma redondeada en un caldero durante algunos minutos para su cocción. Se sirven bañadas en salsa y acompañadas de arroz blanco.

ALBÚMINA *Sustancia proteica que forma la mayor parte de la clara de huevo. La albúmina está constituida por hidrógeno, oxígeno, carbono, nitrógeno y azufre. Contiene casi todos los aminoácidos esenciales. *Nombre genérico de un grupo de proteínas solubles en agua, que se coagulan cuando se hierven en solución. La albúmina constituye la casi totalidad de la clara de huevo (ovo-albúmina) y una parte importante de las proteínas del suero sanguíneo (seroalbúmina); también se encuentra en la leche (lactoalbúmina), en los tejidos y líquidos fisiológicos y en los vegetales (albúmina vegetal).

ALCACHOFA *Cynara scolymus*; *C. cardunculus*. *Planta compuesta o asterácea cultivada por las cabezuelas que, antes de florecer, son comestibles. Al parecer, la alcachofa fue introducida en Venezuela por Antonio Scannone, inmigrante italiano de la Calabria, llegado al país a principios del siglo XX. Sin. Alcaucil.

ALCALINO/NA *Dícese de la sustancia que tiene la propiedad de neutralizar la acción de los ácidos.

ALCALOIDES *Sustancias contenidas en numerosos vegetales utilizados como alimentos o no, susceptibles de ejercer una actividad fisiológica a baja concentración, y tóxica a dosis elevadas. *Compuestos orgánicos complejos de carácter básico que contienen nitrógeno y que se encuentran en ciertas familias de plantas con flores. Son importantes por sus cualidades venenosas, medicinales y psicotrópicas. Entre ellos figuran la nicotina, la cafeína, la morfina, la atropina, la cocaína, la estricnina, etc.

ALCAPARRA *Capparis spinosa* var. *inermis*. *Árbol caparidáceo originario de las zonas tropicales, de flores blancas y grandes. Su fruto es el alcaparrón y su capullo las alcaparras. *Botón de la flor de esta planta usado como condimento por su facultad saborizante. En Venezuela se usa el tipo pequeño. El sabor picante característico está dado por el ácido cáprico.

ALCARAVEA *Carum carvi*. *Umbelífera. Crece silvestre en Europa y en Asia. Se usa desde hace 5.000 años. Su semilla estriada, usada como

especia, tiene un sabor fuerte y agri dulce que realza algunos platos.

ALCAUCIL *Alcachofa.

ALCAYOTA *Cabello de ángel.

ALCOHOL *Producto obtenido de la fermentación y destilación de diversos azúcares. Existen varios tipos: el metílico o natural, obtenido de la destilación de la madera; el etílico, obtenido de la fermentación de los azúcares de frutos, tallos y cereales; y el desnaturalizado, que es alcohol etílico al que se han agregado algunas sustancias que lo hacen apto para ser ingerido.

ALCUZA *Vasija de latón u hojalata de tamaño grande, empleada para guardar el aceite de oliva en la despensa.

ALDEHÍDOS *Compuestos volátiles saborizantes.

ALE *Cerveza dorada inglesa con fuerte sabor a lúpulo.

ALECTORICULTURA *Cría y explotación de la perla.

ALERCE *Arce.

ALETA DE TIBURÓN *Conocido guiso chino, a base de aleta, langosta, langostinos y setas, y adornado con brotes de bambú.

ALEVÍN *Estado larvario de peces que conservan la bolsa o saco vitelino de la que se nutren durante un tiempo determinado, antes de ingerir alimento del ambiente exterior.

ALFAJOL *Alfajor.

ALFAJOR *Pasta dulce en forma de rombo hecha generalmente con casabe molido, queso blanco, papelón y especias. *Pasta de harina de yuca, papelón, piña y jengibre. Sin. Alfajol.

ALFALFA *Medicago sativa*. *Leguminosa forrajera de gran importancia en la alimentación animal, por su rendimiento, palatabilidad y riqueza

za proteínica. Contiene, además, calcio, fósforo y vitaminas.

ALFANDOCA *Alfandoque.

ALFANDOQUE *Golosina hecha con melado grueso de papelón blanco, al cual se le agregan semillas de anís o un pedacito de jengibre. Se le puede agregar queso blanco desmoronado al retirarlo del fuego. Se presenta cortado en porciones pequeñas en forma de barras o lingotes. Las porciones se envuelven en hojas de plátano. Sin. Alfandoca, Alfandoque.

ALFENIQUE *Golosina hecha de almíbar de papelón o azúcar, de color dorado, consistencia gelatinosa y forma alargada y retorcida. *En España, pasta de azúcar amasada con aceite de almendras dulces.

ALFONDOQUE *Alfandoque.

ALGA *Planta sencilla, fotosintetizadora, con órganos de reproducción unicelulares. Es acuática, y vive en aguas saladas o dulces. Su cuerpo o talo puede ser unicelular, multicelular, filamentosos, aplanado o en forma de cinta. Algunas algas se emplean tanto en la alimentación humana (el kelp, la espirulina) como en la animal.

ALGARROBO *Hymenaea courbaril*. *Árbol de origen americano, de 20 a 30 m de altura. *Fruto de esta planta, legumbre cilíndrica, gruesa, con semillas de color oscuro, cubiertas de una pulpa que, al secarse, produce un polvo seco, comestible, de sabor agradable. Sin. Corobore.

ALGARROBO MEDITERRÁNEO *Ceratonia siliqua*. *Leguminosa originaria de la región mediterránea. Su fruto es una vaina de contenido azucarado y comestible.

ALGODÓN *Gossypium hirsutum*; *G. barbadense*; *G. herbaceum*. *Planta malvácea perteneciente al género *Gossypium*, que incluye varias especies. Se cultiva para obtener productos como la fibra de algodón, para la industria textil, y el aceite de algodón, extraído de la semilla y que se utiliza como aceite para cocinar.

ALGODÓN DE AZÚCAR *Golosina elaborada con azúcar en una pequeña máquina centrífuga.

ALHEÑA *Levisticum officinale*. *Umbelífera. Hierba saborizante.

ALHOLVA *Trigonella foenum-graecum*. *Leguminosa-papilionoide. Especia originaria del Asia Occidental, y cultivada en la India (donde la planta se come como verdura) y en los países mediterráneos desde la prehistoria. Es cultivada por sus propiedades medicinales, pues contiene una sustancia empleada en la fabricación de anticonceptivos orales y hormonas sexuales. Se usa como aliño para la ensalada y carnes. Más que especia es una legumbre, y su sabor, dulce y amargo a la vez, sólo resalta cuando ha sido tostada y molida. Es esencial en todas las mezclas de curry.

ALHÓNDIGA *Casa pública donde se vende y compra trigo y otras mercaderías.

ALICUÍS *En Falcón, la sal de las salinas para venderla de contrabando. *En Lara, los cochinos pequeños y barrigones; por similitud se llama así a las personas barrigonas y nalgudas.

ALIMENTACIÓN *Conjunto de productos consumidos por un individuo con objeto de procurarse satisfacciones sensoriales y cubrir las exigencias de su organismo. *Conjunto de actos a través de los cuales el ser humano toma del medio ambiente los alimentos que necesita para proveerse de energía, para su metabolismo y vida; de elementos para reparar y construir tejidos, y de sustancias para regular los procesos vitales.

ALIMENTACIÓN DE EMERGENCIA *Suministro de alimentos para individuos, familias y comunidades que han perdido sus medios normales de abastecimiento o que son incapaces de preparar sus propios alimentos a causa de un desastre natural o provocado por el hombre, tales como epidemias, inundaciones, terremotos o guerras.

ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL *Alimentación servida a las personas que residen temporal o permanentemente en instituciones públicas y privadas, como orfanatos, escuelas, residencias, hospitales, hogares para ancianos, comedores y otras

instituciones cerradas donde se sirven comidas, frecuentemente por largos períodos de tiempo.

ALIMENTAL *Alimenticio, que sirve para alimentar.

ALIMENTANTE *Que alimenta.

ALIMENTAR *Dar alimento al cuerpo de los animales o vegetales. *Dar a un organismo lo que necesita para mantener su vida.

ALIMENTARIO *Propio de la alimentación o referente a ella.

ALIMENTICIO *Que alimenta o tiene la propiedad de alimentar.

ALIMENTISTA *Persona que goza de una asignación de alimentos.

ALIMENTO *Toda sustancia, elaborada, semi-elaborada o bruta, destinada al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en su fabricación, preparación o tratamiento; no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas como medicamentos. *Material de origen agrícola o industrial cuyo consumo sirve para cubrir las necesidades nutritivas. La alimentación humana está constituida por alimentos brutos y por productos alimentarios elaborados. Los alimentos son las fuentes a partir de las cuales el organismo obtiene los nutrientes que necesita. *Producto en estado natural o elaborado que el hombre consume para satisfacer la sensación fisiológica de hambre o la apetencia de determinados productos. *Aquellas sustancias que, cuando son comidas y asimiladas por el cuerpo, producen energía, promueven el crecimiento y la reparación de los tejidos o regulan estos procesos. Los componentes químicos de los alimentos que realizan dichas funciones son llamados nutrientes. Alimentos son las sustancias que contienen cuando menos un nutriente. La leche es un alimento que contiene varios nutrientes, mientras que la glucosa contiene sólo uno. Algunos condimentos pueden o no ser alimentos. La sal es un agente sazonador, pero actúa como regulador de las funciones del cuerpo, y es, por tanto, un alimento. La pimienta sólo actúa como

condimento y, por consiguiente, no es un alimento. Algunos califican el té, el café y el chocolate como alimentos. Pero la infusión de té posee un valor nutritivo apenas mayor que el de la propia agua. La cafeína presente en el café y en el té es una droga estimulante y no un alimento. El valor nutritivo de una taza de té o de café se deriva casi en su totalidad de la leche, el azúcar y el agua que contiene. El chocolate, al contener semilla de cacao triturado, sí es un verdadero alimento, porque ésta contiene varios nutrientes. Las bebidas alcohólicas contienen etanol (alcohol etílico). Esta sustancia es una droga y un alimento, y afecta tanto al sistema nervioso como al sistema digestivo, por ser descompuesto dentro del cuerpo con liberación de energía. La fibra, a pesar de no ser digerible, es considerada como alimento porque contribuye a eliminar los desechos del cuerpo en forma de heces, excrementos.

ALIMENTO BALANCEADO *Alimento que contiene nutrientes en cantidades y proporciones que satisfacen las necesidades fisiológicas de los animales.

ALIMENTO BÁSICO *Alimento que por su disponibilidad, costo y patrones culturales de la población, es consumido en mayor proporción en forma habitual, representando un importante aporte calórico para los habitantes de una determinada colectividad.

ALIMENTO COMPLETO *Alimento nutricionalmente adecuado para un organismo específico y para un determinado estado fisiológico.

ALIMENTO CONCENTRADO PARA ANIMALES *Alimento balanceado para animales, que comenzó a producirse en Venezuela a partir de 1943.

ALIMENTO DE HUMEDAD INTERMEDIA *Alimento de textura blanda, sometido a uno o más tratamientos tecnológicos, que se consume sin preparación previa y con una estabilidad de varios meses conseguida sin el uso de esterilización térmica o congelación y su nivel de actividad de agua está entre 0,6 y 0,84.

ALIMENTO PREPARADO *Alimento que está más o menos listo para consumir con o sin calentamiento o adición de líquidos.

ALIMENTO PROCESADO *Alimento que sufre un proceso de elaboración hasta llegar a ser un alimento preparado. Entre ellos encontramos alimentos concentrados, congelados, enlatados, horneados, irradiados, reconstituidos, etc.

ALIMENTO SECO *Alimento deshidratado por cualquier método.

ALIMENTO TRANSGÉNICO *Aquellos cuyo código genético se ha alterado en el laboratorio, introduciéndoles genes de otros seres vivos o modificando los suyos, para crear nuevos vegetales, animales o microorganismos con propiedades que no poseían. Los ecologistas se oponen a su comercialización por considerar que encierran potenciales efectos negativos sobre la salud.

ALIMENTO VOLUMINOSO *Alimento con un alto contenido en fibras.

ALIÑADO *Licor de fabricación casera llamado así en las serranías del estado Sucre. Tiene el nombre de bebedizo en otras regiones orientales; en los Andes lo denominan mistela y champurría. Se prepara con ron blanco, miel de abejas, canela en astillas, clavos de especia, pedacitos de jengibre y de raíz de citronera machacados, hojas de menta y de yerbabuena, fragmentos de corteza seca de naranja y de cáscaras de limones verdes y papelón quemado. Se tapa en un recipiente adecuado y se deja en maceración por lo menos durante seis meses. Sin. Aliñado.

ALIÑAO *Aliñado.

ALIÑAR *Aderezar una comida.

ALIÑO *Condimento, aderezo.

ALIOLI *Salsa típica del Levante español, hecha a base de ajo, aceite, huevo y sal, utilizada principalmente para acompañar pescados.

ALJIBE *Cisterna para el agua llovediza.

ALMEJA *Nombre común utilizado para identificar algunas especies de moluscos de la familia Vaneridae y Sanguino-cariidae. Estos moluscos viven en las rocas de la orilla del mar. Se preparan sancochados para comerse con limón, en sopa o guisados con arroz. La más conocida es la almeja común (*Asaphis deflorata*), de gran interés en acuicultura. Sin. Chipe.

ALMENDRA *Nuez, fruto del almendro (*Prunus dulcis*; *P. amygdalus*). Uno de los frutos secos dominantes en el mercado mundial. Italia, España y Estados Unidos son los mayores exportadores. La esencia de almendra se obtiene de la almendra amarga (var. *amara*), que también da sabor a ratafías y almendradas.

ALMENDRO *Prunus dulcis*; *P. amygdalus*. *Árbol rosáceo de flores blancas o rosadas, cuyo fruto es la almendra. Originario de Asia, fue introducido en Europa hacia el siglo XVI. **Caryocar nuciferum*. *C. amigdaliforme*. Árbol amazónico que produce una drupa grande, que es una nuez rica en aceite.

ALMENDRÓN *Terminalia catappa*. *Árbol entre 10 y 20 m de alto, con ramas agrupadas en pisos distantes que se extienden en sentido horizontal. Flores de color blanco verdoso y fruto drupáceo y carnoso en forma de huevo, cuyas semillas son comestibles. Se cultiva en la tierra caliente.

ALMENDRÓN DE JAVA *Canari.

ALMÍBAR *Azúcar disuelta en agua y espedada al fuego. También se emplea para designar el zumo natural, intensamente azucarado, de algunas frutas. En algunas regiones de América se le llama también miel o sirope.

ALMIBARADO *Muy dulce.

ALMIBARAR *Bañar o cubrir con almibar.

ALMIDÓN *Carbohidrato que almacena gran parte de energía en la mayoría de las plantas, y que se encuentra principalmente en las raíces, los tubérculos y las semillas. *Fécula o harina finísima extraída de la yuca (*Manihot esculenta*, *M. utilissima*) rallada, una vez sedimentado el yare.

*Masa hecha con almidón de harina cocido en agua y que se usa como pegamento. *Dulce parecido al turrón, de color claro y forma romboidal, hecho con almidón, azúcar o papelón, yema de huevo, bicarbonato o polvo de hornear, y algunas veces especias.

ALMIDONCITO *Dulce hecho a partir de una mezcla uniforme de mantequilla, azúcar, almidón blanco cernido, yemas de huevo, bicarbonato o polvo de hornear, presentado en forma de rectángulos pequeños y adornados en la parte superior con un corte superficial en forma de rombo o rayos al sesgo. Sin. Ahogagato, Cocorrón.

ALMIREZ *Mortero.

ALMOJÁBANA *Pan elaborado en los Andes con almidón de yuca, queso blanco, mantequilla o manteca, leche y sal. En su origen era un pan árabe (del siglo XIII), hecho con harina flor, levadura, leche y queso, y se servía regado con miel y espolvoreado con canela y pimienta.

ALMORTA *Lathyrus sativus*. *Hierba anual, de origen europeo, de tallos ramosos, perteneciente a las leguminosas. Su fruto es una legumbre curva, de 3 a 4 cm de largo, con cuatro semillas dentro, similares a las del garbanzo. Se da en los Andes.

ALMORZADERO *Sitio donde se sirven almuerzos.

ALMORZAR *Tomar la comida del mediodía.

ALMUD *Unidad de medida de áridos y a veces de líquidos, de equivalencia variable según las épocas y las regiones.

ALMUERZO *Comida que se toma generalmente al mediodía.

ALNAFE *Anafe, en la época colonial.

ALPINO-FRANCESA *Raza caprina de origen francés, con pelaje que va de blanco a negro, manchado. Animales sin cuernos y ubre globosa y muy desarrollada, aptos para la producción lechera.

ALTITUD *Elevación a partir del nivel del mar representada en metros. Su acción sobre los organismos animales se debe a la presión atmosférica. A mayor altitud, hay menor presión atmosférica. La presión atmosférica alta (tierras bajas) favorece todas las producciones pecuarias, principalmente de leche y huevo. En tierras altas los animales tienden a aumentar el número de glóbulos rojos, porque requieren mayor cantidad de hemoglobina para cubrir sus necesidades de oxígeno.

ALUBIA *Judía.

ALUMBRE *Sal que resulta de la combinación del ácido sulfúrico con la alúmina y la potasa, o sea el sulfato aluminico-potásico, empleado como cáustico y clarificante.

ALVERJA *Arveja.

AMAGULLAR *Magullar, comprimir un cuerpo hasta ablandarlo.

AMALGAMAR *Mezclar a fondo diferentes productos.

AMAPITO *Variedad de maíz, tempranero, alto de 1,50 m, que se cosecha a los 40 días. Mazorca muy pequeña de granos blancos o morados. Usado especialmente para hacer cachapas.

AMARETTO *Licor dulce italiano, de 25°, con sabor a almendra.

AMARGO *Uno de los cuatro sabores o sensaciones gustativas fundamentales. La amargura corresponde al grado de percepción del sabor amargo. *Aguardiente aromatizado con cáscaras de cidra, limón o sauce; con semillas de fruta de burro o pimientilla; con yerbabuena o anís o malojillo. *Aguardiente de caña preparado con beerro. *Licor elaborado con ingredientes amargos. Sin. Bitter.

AMARGO DE ANGOSTURA *Extracto de hierbas aromáticas y corteza de quina blanca (*Quassia amara*) creado por el doctor Siegert en Angostura (Ciudad Bolívar) en el siglo XIX, que se usa para saborizar bebidas y para otros fines.

AMARILLA *Yema de huevo.

AMARO *Nombre genérico italiano para designar licores amargos.

AMASADO *Acción que consiste en mojar la harina con agua para hacer una pasta. Existe el amasado manual y el mecánico. Este último, más rápido, incorpora más cantidad de aire en la pasta y acelera los fenómenos de oxidación. A él se deben las modificaciones del color y de la calidad gustativa del pan. El amasado va seguido de la fase de fermentación del pan.

AMASANDERÍA *Establecimiento en donde se hacían diversas clases de pan, especialmente los de harina de trigo.

AMASANDERO/RA *Persona que trabajaba en una amasandería haciendo el pan.

AMASAR *Formar una masa con las manos, utilizando harina y agua u otros ingredientes.

AMASIJO *Harina amasada para hacer pan. *Nombre que se le da a los preparados con harina de trigo: pan salado y dulce, bizcochos, acemas, cucas, etc.

AMAZACOTADO *Pasado, excesivamente denso o compacto.

ÁMBAR *Resina fósil.

AMBARELLA *Taperiba.

AMBIGÚ *Comida, por lo regular nocturna, compuesta de manjares fríos.

AMBIR *Líquido espeso, producto de la hoja de tabaco cocida, que se usaba para preparar el tabaco de mascar y como contravenenos.

AMBROSÍA *Manjar o bebida de gusto delicado.

AMBROSIO *Hambre.

AMELCOCHADO/DA *De consistencia similar a la de la melcocha.

AMELCOCHAMIENTO *Acción y efecto de amelcocharse.

AMELCOCHARSE *Hacerse melcocha un alimento, especialmente uno dulce.

AMELLADO/DA *Aplicado a un objeto cortante, que ha perdido el filo.

AMELLADURA *Pérdida del filo de un objeto cortante.

AMELLAR *Hacer mellas en el borde afilado de un instrumento cortante. *Perder el filo un instrumento cortante.

AMER *Nombre genérico francés para designar aperitivos amargos.

AMERICANA, IR A LA *Pagar cada uno la parte que le corresponde cuando se ha consumido o comprado algo entre varias personas.

AMICHE *Arepa hecha con harina de yuca.

AMILÁCEO/A *Alimento rico en almidón, como los cereales y los tubérculos.

AMILASA *Enzima ampliamente distribuida en animales y plantas, capaz de convertir el almidón o glucógeno en dextrina, maltosa o glucosa. Se halla también en la saliva humana.

AMINAS *Compuestos formados por sustitución de átomos de hidrógeno del amoníaco por radicales orgánicos.

AMINOÁCIDO LIMITANTE *El factor limitante de una proteína es un aminoácido que presenta un déficit importante con respecto al patrón de aminoácidos de la proteína elegida como referencia, usualmente leche, carne o huevo.

AMINOÁCIDOS *Compuestos químicos que forman las unidades constitutivas de una proteína. *Constituyentes fundamentales de la materia viva, ya que las proteínas son cadenas de aminoácidos. Los aminoácidos son sintetizados por las plantas verdes y algunas bacterias, y algunos de ellos, como la fenilalanina, no pueden ser sinteti-

zados por los animales, debiendo ser ingeridos en la dieta. Las proteínas de las plantas pueden ser deficitarias en algunos aminoácidos por lo que, en caso de seguirse una dieta vegetariana, ésta debe ser muy variada y cubrir un amplio espectro de especies vegetales. Se dividen en tres grupos: esenciales, semiesenciales y no esenciales. Los primeros son aquellos que no pueden ser sintetizados por el organismo y deben ser obtenidos de la dieta. Los segundos son los que pueden ser sintetizados a partir de los primeros. Los terceros, los que pueden ser sintetizados por cada organismo. El valor biológico alto o bajo de las proteínas se determina por la calidad y la cantidad de aminoácidos esenciales que las forman. Se han identificado 20 aminoácidos comunes y se conocen otros más, pero hay ocho que se consideran esenciales para el humano adulto: triptófano, fenilalanina, lisina, treonina, metionina, leucina, isoleucina y valina.

AMNIOS *Saco membranoso lleno de fluido formado por el embrión de un reptil, ave o mamífero. El amnios envuelve al embrión, lo que le da el ambiente acuático necesario para su desarrollo.

AMOLAR *Sacar filo a un instrumento cortante.

AMOLDAR *Ajustar una cosa al molde.

AMONÍACO *Gas refrigerante. *Compuesto de nitrógeno.

AMORCITO *Aguardiente de caña mezclado con agua, azúcar, vainilla o anís dulce y un colorante, por ejemplo, jugo de remolacha, que le da una tonalidad rojiza.

ANABÓLICO *Producto que favorece los procesos del anabolismo, como la síntesis de proteínas y la retención del nitrógeno.

ANABOLISMO *Proceso por el cual las células convierten sustancias simples en compuestos más complejos. *Conjunto de reacciones metabólicas que conducen a la síntesis de los compuestos necesarios para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de las estructuras de un organismo.

ANABOLIZANTE *Sustancia que favorece la retención de nutrientes y permite un mayor crecimiento.

ANACARDO *Merey.

ANADECULTURA *Rama de la zootecnia avícola dedicada a la cría, el mejoramiento y la explotación del pato, que es un ánade. Esta actividad es muy importante en Indonesia y China, donde se inició la domesticación del pato.

ANADROIA *Migración de algunos peces, como el salmón, del mar a un río, para desovar.

ANADROMO *Pez que vive en aguas saladas y dulces, como el salmón y la trucha, de acuerdo con sus necesidades, produciéndose el desove en aguas dulces.

ANAEROBIO *Microorganismo susceptible de vivir en ausencia de oxígeno libre. Se trata sobre todo de bacterias, algunas de las cuales son patógenas y que pueden desarrollarse dentro de un alimento conservado al abrigo del aire.

ANAFE *Hornillo portátil, infernillo. Se usa para asar. En la parte inferior se colocan los carbones o las brasas. Sin. Alnafe, Anafre.

ANAFRE *Anafe.

ANALÉPTICO *Agentes nutritivos que, a través de la sangre, restablecen las fuerzas como los consomés, el chocolate o los vinos generosos.

ANANÁS *Piña.

ANAQUEL *Tabla horizontal de un armario o alacena.

ANCAS DE RANA *Parte comestible de la rana. Se consume frita o guisada.

ANCHOA *Engraulis encrasicolus*. *Pez parecido a la sardina, de hasta 17 cm de largo, que vive en el Mediterráneo y en el Atlántico. Este nombre se utiliza, más bien, para designar los filetes en conserva de este pez. **Pomatomus saltatrix*. Pez marino, de hasta 1,10 m de largo, de color

verde claro en el dorso y blanco plateado en el vientre. Abunda en la región nororiental y su carne es comestible y de buena calidad.

ANCHOA DEL PERÚ *Camiguana.

ANCHOAS, SALADO DE *El salado de las anchoas se efectúa por dos métodos o por una combinación de ambos: uno en que se aplica la sal directamente sobre los filetes de anchoas y otro en que se sumerge el pescado en una solución de salmuera.

ANCHOVETA *Engreulis ringens*. *Especie de sardina que se encuentra principalmente en las aguas marinas del Perú. Con ella se prepara harina, empleada en la alimentación de animales como gallinas y cerdos. Tiene un contenido promedio de proteína del 70 al 80%, por lo que es un ingrediente muy apreciado.

ANCONA *Raza de gallinas perteneciente a la clase mediterránea, de la cual existen dos variedades: de cresta sencilla y de cresta rosa. Tiene el plumaje de color negro con pequeñas manchas blancas. Se parece mucho a la raza Leghorn. *Raza ovina caracterizada por tener los miembros muy cortos, debido a una mutación que se conservó.

ANEMIA *Literalmente, falta de sangre. Clínicamente, disminución de la masa de sangre o de algunos de sus componentes, especialmente glóbulos rojos o hemoglobina.

ANETOL *Saborizante.

ANEVILA *Nombre común utilizado para identificar a las especies pertenecientes al género *Anguilla*, como la anguila americana (*A. rostrata*), o la anguila japonesa (*A. japonica*).

ANFIBIOS *Animales y plantas que pueden vivir indistintamente en el agua y en la tierra. *Clase de animales que, como la rana, puede permanecer durante su primera época de la vida en el agua, por tener branquias, y más tarde, al convertirse las branquias en pulmones, viven en tierra. *Una de las cinco ramas en que se dividen los vertebrados.

ANFITRIÓN *Persona en cuya mesa se come.

ÁNFORA *Vasija de tierra cocida de origen grecorromano, utilizada para almacenar aceite o vino.

ANGÉLICA *Angelica archangelica*; *A. officinalis*. *Umbelífera. Hierba saborizante empleada en la preparación de licores como el Benedictine y el Chartreuse.

ANGELITA *Guanota.

ANGUILA *Anguilla* sp. *Pez de agua dulce, con cuerpo cilíndrico cubierto de una sustancia viscosa, y cuya carne es comestible y muy apreciada.

ANGULA *Cría de la anguila, muy apreciada en la gastronomía.

ANGURRIA *En los Andes, deseo de comer constantemente pequeñas cantidades de alimento.

ANGURRIENTO/TA *Aplicado a una persona que tiene un deseo constante de comer.

ANGUS *Aberdeen angus.

ANIMAL *Ser vivo de movimiento libre que depende de otros organismos para obtener glucosa, aminoácidos y otras moléculas orgánicas que requiere para subsistir; sus células poseen una membrana delgada y elástica, careciendo de la rígida cápsula de celulosa de los vegetales. *Ser viviente que siente y se mueve por propio impulso.

ANIMAL DOMÉSTICO *Animal que ha modificado de tal forma su fenotipo y genotipo que resulta útil al hombre y depende de él. El hombre, de alguna manera, también depende de él para su subsistencia. Esta interdependencia se ha formado por una convivencia de miles de años, desde el siglo VII a.C., durante la cual el ser humano lo ha adaptado para diversos fines.

ANIMAL SALVAJE *El que vagando libre por la tierra, el aire o el agua, es objeto adecuado para la ocupación, caza o pesca.

ANIMAL SILVESTRE *Organismo perfectamente adaptado a su hábitat y, salvo circunstan-

cias muy especiales, no depende del ser humano para su subsistencia.

ANÍS *Pimpinella anisum*. *Umbelífera. Hierba originaria del Extremo Oriente; se usa como condimento en postres, amasijos, golosinas, etc. y para la preparación de algunos licores y embutidos. *Licor dulce o seco, de 30 a 40°, elaborado con las semillas del anís. *En medicina casera se usa en tisana hecha con los frutos semitriturados, contra el insomnio y la flatulencia.

ANÍS DE MOCHILITA *Licor popular en la Caracas de principios del siglo XX, que resultaba de la inmersión de anís, colocado en una bolsita de tela o mochilita, en aguardiente de caña.

ANÍS ESTRELLADO *Illicium anisatum*, *I. verum*. *Magnoliácea. Planta originaria de Tonkín; posee aplicaciones en medicina y en licorería como saborizante. En Venezuela se usa en tisana para combatir los gases del tubo digestivo.

ANISADO *Aguardiente aderezado con anís.

ANISETE *Licor de 30° compuesto de aguardiente, azúcar y anís y que se emplea como digestivo.

ANNATO *Onoto.

ANÓN *Annona squamosa*. *Árbol pequeño y frondoso originario de América, de la familia de las Anonáceas de unos 4 a 8 m de altura, con hojas oblancoladas, lanceoladas. *Fruto de este árbol, casi esférico, de carne blanca, blanda y muy dulce. Tiene muchas semillas negras; por fuera presenta areolas redondeadas. Sin. Riñón. *Para otros, corresponde a *A. reticulata*. Sin. Corazón.

ANONA AMERICANA *Ilama.

ANONA BLANCA *Ilama.

ANOREXIA *Es la falta de apetito. La anorexia nerviosa es una obstinación de origen psicopático de no tomar alimentos.

ANOTAR *Onotar.

ANOTO *Onoto.

ANSAR *Ave palmípeda, con plumaje blanco agrisado, alas agudas y pico anaranjado, dentellado y fuerte en la base. *Nombre con el que algunas veces se denomina al ganso.

ANSERICULTURA *Rama de la avicultura que se encarga de la cría, el mejoramiento y la explotación del ganso.

ANTICUERPO *Sustancia específica de la sangre y líquidos de los animales inmunes, producida como reacción a la introducción de un antígeno y que ejerce una acción específica sobre la sustancia por cuya influencia se ha formado.

ANTIFÚNGICO *Sustancia que tiene la propiedad de destruir hongos y levaduras. Algunos antifúngicos están autorizados como conservantes alimentarios.

ANTIOXIDANTES *Sustancias que impiden que ocurran reacciones químicas de oxidación, nocivas o perjudiciales, en los alimentos que se ingieren. Los antioxidantes se añaden a los alimentos para impedir su deterioro durante la elaboración, el almacenamiento y la preparación. Los más comunes son las vitaminas C y E, y otros como selenio, cinc, BHA, BHT, palmitato de ascorbilo, etc.

ANTIPASTO *Plato frío que se compone generalmente de distintos tipos de fiambre o carne, acompañados de verduras en vinagre y que se sirve a manera de entrada.

ANTOCIANINAS *Antoxantinas, colorantes naturales, como flavonoides. Pigmentos.

ANTROPOCORE *Planta introducida por el hombre en un área determinada.

AÑADA *Año de la crianza del vino. *Vino de la cosecha de cada año.

APANAR *Empanar.

APANELADO/DA *Aplicado a un alimento azucarado que se ha endurecido al pasarse de su

punto de cocción. *Que tiene forma de panela. Sin. Apapelonado.

APANELARSE *Apapelonarse.

APAPELONADO *Apapelado.

APAPELONARSE *Endurecerse cualquier alimento azucarado, por ejemplo el almíbar o la miel, al pasarse de su punto de cocción. Sin. Apapelonarse.

APARADOR *Mueble donde se coloca lo necesario para el servicio de la mesa.

APARATO DIGESTIVO *Comprende el propio tubo digestivo desde la boca hasta el ano y las glándulas anexas, exocrinas, cuyas secreciones vierten a dicho tubo como las glándulas salivares, el hígado, el páncreas, etc.

APAREJO *Ingredientes de un plato o condimento.

APATURRAR *En el Zulia, golpear fuertemente una cosa, aplastándola. Sin. Espaturrar.

APELMAZAMIENTO *Deterioro de alimentos por exceso de compactación.

APELOTONAR *Formar pelotas o pelotones.

APERITIVO *Que sirve para abrir el apetito. *Bebida servida antes de la comida.

APERTIZACIÓN *Procedimiento de esterilización por el calor, inventado por el francés Nicolás Appert (1749-1841), y utilizado para la conservación de alimentos en recipientes cerrados como latas y tarros. La tendencia actual es a utilizar calentamientos intensos durante tiempos cortos para reducir el efecto de las reacciones químicas.

APETECIBLE *Producto que desencadena una atracción sensorial en el consumidor.

APETENCIA *Gana de comer. *Atracción sensorial hacia un alimento determinado, basado en la sensación de agrado unida a su consumo.

APETITO *Gana de comer. *Conjunto de sensaciones agradables que con frecuencia van acompañadas de la salivación provocada por la vista, el olor, o inclusive el pensamiento relacionado con alimentos o bebidas específicos. A menudo se confunde con el hambre, que es una sensación relacionada pero diferente. El apetito corresponde a un aspecto psicológico del hambre, y está determinado por factores sociales como el momento del día o el efecto demostrativo de los alimentos. Puede tener incidencia en la selección alimentaria, y es influida a la vez por la cualidad del alimento disponible. Tienden a aumentar el apetito los alimentos sabrosos, bien presentados y con presencia de vitaminas y minerales de los cuales se tiene una necesidad fisiológica específica. El poco apetito va generalmente unido a un alto grado de selectividad o a los remilgos, mientras que los más voraces tienden a ser menos selectivos.

APETITOSO *Que excita el apetito.

APIARIO *Lugar donde se crían abejas para su explotación.

APICULTURA *Rama de la zootecnia dedicada a la cría, el mejoramiento y la explotación de las abejas.

APIO *Arracacia xanthorrhiza*. *Umbelífera. Hierba perenne de raíz pivotante, tuberosa y gruesa, de origen americano y cultivada en las tierras frías de los Andes. *Raíz de la planta de apio, color blanquecino o amarillento; comestible. Se emplea generalmente como ingrediente para sopas y algunos postres. Sin. Arracacha, Arracache, Arracate.

APIO BLANCO *Oca.

APIO DE MONTAÑA *Sanicula libertia*. *Hierba perenne de las Umbelíferas, de raíz fibrosa. Es común en los bosques de la región superior de la cordillera de la Costa.

APIO ESPAÑA *Apium graveolens*. *Hierba de hojas basales numerosas y bien desarrolladas, de flores blancas y pequeñas, originaria del sur de Europa. De la familia de las Umbelíferas, se emplea para dar sabor a ciertas comidas, y en especial a las sopas. Sin. Céleri, Celery.

APLANAR *Extender una masa con el rodillo u otro utensilio.

APORTE CALÓRICO Y DE NUTRIENTES *Contribución de energía de cada uno de los nutrientes de alimentos específicos y del conjunto de alimentos, proveniente de las disponibilidades alimentarias.

APROVECHAMIENTO *Capacidad que tiene el organismo de utilizar biológicamente los alimentos que consume.

APUNTALAR *Acción de tomar un puntal o merienda.

AQUENIO *Fruto seco de una sola semilla que no se abre espontáneamente, sino que se dispersa con la ayuda del viento.

ARACA *Psidium cattleianum*. *Mirtácea. Fruta tropical conocida como guayaba japonesa o guayabo peruano.

ARACAIBA *Guayaba.

ARAK *Licor de dátiles de 40 a 45°. *Licor oriental de arroz, anís, cereales o savia de palmera de coco.

ARÁNDANO *Vaccinium myrtillus*. *Baya comestible, fruto del arándano, planta ericácea de flores de color blanco, verdoso o rosado.

ARAÑA MONA *Araña del tamaño de un huevo de gallina y que, con sus patas estiradas, alcanza un diámetro de 25 cm; no fabrica red y sus hábitos de cacería son nocturnos. Los indígenas amazónicos la comen asada.

ÁRBOL *Planta grande y leñosa con un solo tallo, el tronco, que se ramifica a cierta altura. El término se aplica generalmente a plantas de más de 5 m de altura.

ÁRBOL DE COLA *Kola.

ÁRBOL DE LA COLA *Kola.

ÁRBOL DE LANZA *Lanzón.

ÁRBOL DE PAN *Artocarpus altilis*. *Morácea. Árbol de unos 15 m de alto. Hojas gruesas de hasta 60 cm de largo. Seudoespigas de color amarillo. Fruto de hasta 25 cm de diámetro con semillas comestibles. Originario de la Polinesia. Cultivado en las regiones tropicales y subtropicales por su rareza y por sus semillas que secas y tostadas se asemejan en gusto a las castañas. *El fruto tiene un alto contenido de carbohidratos, y se utiliza como verdura, cocinado o asado. Es rico en calcio, deficiente en proteínas, con un alto contenido de tiamina y riboflavina. Sin. Buen pan, Castaña, Fruta de pan, Frutipán, Ñame de pan, Pan de año, Pan de palo, Pan de pobre, Topán.

ARBUSTO *Planta de crecimiento bajo, leñosa y perenne que, a diferencia de los árboles, presenta ramificaciones desde su base. El término suele aplicarse a plantas que miden menos de 5 m de altura.

ARCE *Acer saccharum*; *A. saccharum* var. *nigrum*. *Acerácea. Árbol aceríneo de madera dura, de cuyo tronco se extrae miel de arce. Sin. Alerce.

ARECA *Areca catechu*. *Palma originaria de Asia tropical, de la cual se obtiene una nuez comestible. Con receta especial esta nuez es consumida como droga. En Venezuela se cultiva como planta ornamental. Sin. Palma catechu.

ARENCA *Triportheus angulatus*; *T. rotundatus*. *Pez de agua dulce, de color gris, que alcanza tallas cercanas a los 20 cm; su carne es comestible, pero carece de importancia comercial. Disperso en la cuenca del Orinoco.

ARENOSA *Masa no compacta, que se disgrega.

ARENQUE *Clupea harengus*. *Pez teleósteo parecido a la sardina, abundante en los mares del norte de Europa.

ARENQUE AMERICANO *Hiodon tergisus*. *Especie de arenque de agua dulce que vive en América del Norte. De unos 30 cm, ojos muy grandes y de color plateado.

ARENQUE-SARDINA *Sardinella aurita*. *Pez marino de cerca de 29 cm de largo y unos 198 g de peso, que vive en las zonas costaneras del oriente del país. Es el recurso pesquero más importante en volumen de las aguas costeras venezolanas. La mayor parte de la captura comercial se destina a la industria conservera, especialmente para la fabricación de harina. También se consume fresco. Se utiliza como alimento en acuicultura. La sardina grande se asa directamente sobre brasas, se hornea o se fríe, entera o en filetes; la mediana se prepara en hervido, frita entera o en filetes; y la pequeña sólo se prepara frita y entera. A veces se suele agregar una o dos sardinas gordas a los hervidos de otros pescados para resaltar el sabor, lo mismo se hace con los consomés de mariscos.

AREPA *Especie de pan preparado con maíz (cocido, precocido o pelado) agua y sal, en forma de disco, que sirve para acompañar otros alimentos. Se cocina en budare, en plancha, en horno, o frita, y puede comerse sola o rellena con otros alimentos. *Sustento o alimentación en general de una persona. *Hay muchas clases y denominaciones de la arepa, como arepa de budare, cuando es asada en budare y no frita u horneada; arepa frita, cuando se fríe; arepa de chicharrón, cuando a la masa de maíz se le agrega chicharrón molido en pequeños pedazos; arepa pelada preparada con una masa de maíz sin pelar; arepa quiebra o tumba budare, cuando la arepa es de tamaño grande. A la arepa aliñada se le agrega huevo, queso, papelón, anís y polvo de hornear. A la arepa de coco se le añade papelón y coco rallado, y a la de queso, queso rallado. La arepa raspada se elabora con maíz sin pelar, el cual se estruja con ceniza o cal para quitarle la cáscara.

AREPA ANDINA *Pan similar a la arepa, pero elaborado con harina de trigo.

AREPAS FRITAS *Se hace con masa de maíz, a la cual se le agrega queso blanco rallado y un poco de sal al gusto; se forma el disco con la masa y se fríe en aceite bien caliente.

AREPAS RELLENAS O TOSTADAS *Arepas que se rellenan con carne mechada, queso, jamón, pernil, aguacate, etc. Antiguamente las arepas, una vez rellenas, se ponían a la plancha para tos-

tarlas. De allí deriva el nombre de tostadas, que también reciben.

AREPERA *Establecimiento donde se hacen, venden y/o sirven arepas.

AREPERO/RA *Persona que hace y/o vende arepas. *Persona aficionada a la arepa.

AREPITA *Arepá más pequeña y delgada que la corriente, cuya masa, aliñada con queso, pape-lón y anís, se abomba al freírse.

AREQUIPE *Dulce de leche cortada con arroz molido y huevos, vino y canela. Sin. Ariquipe. *Dulce de leche quemada.

ARICA *Abeja silvestre de color negro con cuatro franjas de color amarillo limón en la parte superior del abdomen; no tiene aguijón y produce una miel dulcísima. Sin. Erica.

ÁRIDOS *Granos, legumbres y otros frutos se-cos a los que se aplican medidas de capacidad.

ARILO *Cubierta adicional en las semillas de algunas plantas.

ARIPO *Budare.

ARIQUIPE *Arequipe.

ARMADILLO *Loricaria* sp. *Pez fluvial de tamaño pequeño y color pardo, caracterizado por tener un cuerpo recubierto por placas óseas a manera de armadura, y una boca en forma de ventosa en la parte inferior con la que puede alimentarse de algas y detritos orgánicos y adherirse a distintas superficies. Es abundante en el lago de Maracaibo. **Hypostomus watwata*. Pez de agua dulce, de coloración marrón salpicada de puntos redondos sobre el cuerpo, las aletas y la cabeza. Alcanza hasta unos 50 cm de longitud. Su carne es muy apreciada en la preparación de sancochos de pescado. Se encuentra en la cuenca del golfo de Maracaibo y en la del Orinoco. **Dasypus novemcinctus*. Miembros de la familia Dasypodidae o desdentados de América del Sur con 20 especies, que tienen una coraza de cartilago, huesos y capas de queratina, que se compone de una lámina rígi-

da en la cabeza, unos escudos en los hombros y en la cabeza y muchos medios anillos en el dorso; todos ellos articulados. El hocico y la cola están también acorazados por el dorso. Las patas cortas tienen unas fuertes uñas cavadoras para buscar insectos que le sirven de alimento. Sin. Cachicamo.

ARMAGNAC *Agua de vida de la región de Artagnan, elaborado con ciertos vinos blancos, con 40° y con algún parecido al cognac.

ARMAR *Preparar un ave para asarla, sujetando las alas y las patas con cuerda o hilo de cocina, de tal manera que durante la cocción no se pierda la forma natural del ave y pueda presentarse así en la mesa.

ARNEAR *Cernir o colar algo, especialmente el café para quitarle la cáscara.

ARNERO *Instrumento que se utiliza para colar o cernir algo.

AROMA *Sensación percibida por el olfato, o más exactamente por vía retronasal, a diferencia del olor, que es percibido por vía nasal directa. Las dos percepciones se deben a moléculas volátiles que llegan al aparato nasal. El aroma es uno de los componentes del flavour. *Perfume, olor muy agradable.

AROMATIZANTE *Sustancia que se añade a los alimentos con el fin de mejorar su aroma. Entre ellos se encuentran la vainilla, el anís, la sacarina, el ácido cítrico, la melaza, etc.

AROMATIZAR *Darle olor y sabor a las comidas, con ingredientes de olor penetrante.

ARRACACHA *Apio.

ARRACACHE *Apio.

ARRACATE *Apio.

ARREBATADO/DA *Aplicado a un alimento que se ha quemado por cocinarse rápidamente a fuego fuerte.

ARREBATARSE *Cocción rápida y precipitada de un alimento debido a una excesiva intensidad del fuego.

ARRETAR *En el Zulia, cocinar en agua hirviendo y con un poco de sal un trozo de carne fresca para evitar que se pudra.

ARREVE *Paralichthys tropicus*. *Pez similar al lenguado. Se prepara en filetes rebosados. Su uso no es muy popular, y hasta hace poco tiempo se le tenía como pescado de inferior calidad. No abunda, por lo que no se comercializa. Sin. Tapacoña, Tapatumbo.

ARROBA *Peso de 25 libras equivalente a 11,502 kg. *Medida de líquidos que varía de peso según las provincias y los mismos líquidos.

ARROLLADO *Carne, generalmente de cerdo, atada en forma de rollo para cocerla, y que se sirve cortada en lonchas o lonjas. *Matambre.

ARROPE *Mosto cocido con consistencia de jarabe.

ARRORRUZ *Maranta.

ARROWROOT *Maranta.

ARROZ *Oryza sativa*. *Planta gramínea asiática, cuyo fruto es un grano oval, harinoso y blanco, que se come cocido. Fue introducido en Venezuela por los españoles en la época colonial, pero su cultivo careció de importancia hasta 1948-1949 cuando se inició el plan arrocerero nacional. Es el alimento acompañante principal de las comidas en todo el país. Se usa en sopas, como guarnición, mezclado con carnes y mariscos, como ingrediente de postres o de bebidas como la chicha de arroz.

ARROZ AGUADO *En Barinas, sopa espesa de arroz, carne de res o cerdo, y aliños. Es una especie de asopado.

ARROZ CARGO *Arroz descascarado, no pulido. Es también llamado arroz integral.

ARROZ CON CÁSCARA *Arroz paddy.

ARROZ CON COCO *Clásico complemento para los preparados de pescado o postre de la época de Semana Santa, en particular del Miércoles Santo en la península de Paria. También era vendido de manera ambulante en recipientes de barro cristalizado y, luego, en tazas y escudillas.

ARROZ CON COSTILLITAS ARAGÜEÑO *Plato con costillitas de cerdo, arroz y aliños.

ARROZ CON LECHE *Dulce elaborado a partir de la cocción de arroz, corteza de limón, agua, sal, leche y azúcar. Al servirlo, se espolvorea con canela.

ARROZ CON PALOMITAS MARABINO *Preparación zuliana de palomas en arroz con manteca o aceite o jugo de coco.

ARROZ CON POLLO *Plato compuesto de pollo en trozos, arroz y aliños.

ARROZ INDIO *Arroz silvestre.

ARROZ LLORÓN *Plato típico del estado Bolívar, y que es, básicamente, un guiso de arroz con carne, pollo o cochino, con consistencia de asopado.

ARROZ PADDY *Grano de arroz recubierto por su cascarilla, tal como es cosechado. Sin. Arroz con cáscara, Paddy, Palay.

ARROZ PULIDO *Arroz descascarado, limpio y "pulido" por la remoción del salvado y del germen.

ARROZ SILVESTRE *Zizania aquatica*. *Gramínea acuática anual procedente del este de América del Norte, que alcanza una altura de 4 m con un pedúnculo mayor de 60 cm de largo. Tiene un contenido vitamínico y proteínico superior al del arroz cultivado. Es llamado también Arroz indio o Arroz tuscacora.

ARROZ TUSCACORA *Arroz silvestre.

ARRURRUZ *Maranta.

ARRURRUZ DE LAS ANTILLAS *Maranta.

ARTE CISORIA *Habilidad y forma de cortar o trincar en trozos adecuados los alimentos.

ARTEFACTO CULINARIO *Aparato empleado en la cocina que funciona con energía eléctrica.

ARTEMISA *Artemisia vulgaris; A. cumanensis*. *Hierba saborizante de la familia de las Comuestas o Asteráceas. Sin. Artemiza.

ARTEMIZA *Artemisa.

ARTERIOSCLEROSIS *Dureza y engrosamiento anormales de las paredes arteriales, resultado de su inflamación crónica.

ARTESA *Cajón cuadrilongo, generalmente de madera, empleado para amasar el pan, entre otros usos.

ARVEJA *Vicia sativa*. *Planta leguminosa trepadora de tallos largos y delgados, hojas terminadas en zarcillos, flores blancas y fruto que contiene de 2 a 10 semillas. Se cultiva en zonas altas y existen numerosas variedades. *Semilla de esta planta. Es comestible. Sin. Alverja, Guisante, Petipúa.

ARVEJÓN *Arveja que todavía no está bien madura.

ARVELLANADO *Aplicado a un coco que no tiene agua, y cuya pulpa blanca se desprende con facilidad. Sin. Avellanado.

ASADO *Carne asada. *Preparación de un pedazo entero de carne, generalmente en caldero, a fuego lento, tapado y con gran cantidad de líquido.

ASADO CRIOLLO *Asado negro.

ASADO NEGRO *Alimento preparado con un trozo de carne de res que se condimenta y se dora en aceite, generalmente con azúcar o papelón para obtener una coloración exterior oscura, y se deja después a fuego lento en una salsa por mucho tiempo. Se sirve picado en rodajas y con su salsa. Sin. Asado criollo.

ASADOR *Especie de varilla puntiaguda de madera, hierro u otra materia, donde se inserta la carne para asarla. *Aparato mecánico para asar.

ASADURA *Conjunto de las entrañas o vísceras de un animal. *Conjunto de los pulmones, traquea, hígado, riñones, corazón, etc., cortado en pedazos menudos, sancochado y frito. Sin. Chanfaina.

ASALMONADO *Dícese del pez sometido a una dieta especial para que su carne se asemeje a la del salmón.

ASAR *Consiste en cocer un alimento, generalmente carne, pescado, aves o chorizos, al horno, al asador o a la parrilla, sin usar agua, aceite o grasa, ni otros líquidos o jugos, sino los que suelta el propio alimento durante la cocción.

ASIMILACIÓN *Proceso que permite a los organismos incorporar a su propia materia las sustancias nutritivas procedentes del exterior.

ASOPADO *Muy húmedo o con algo de líquido, especialmente en el caso del arroz.

ASPARTAME *Edulcorante artificial, compuesto químico de dos aminoácidos: ácido aspártico y fenilalanina, cuyo poder edulcorante es 180 veces superior al de la sacarosa y de sabor similar a ésta. Se usa para edulcorar bebidas y condimentos.

ASPIC *Gelatina salada. *Plato frío en el que los ingredientes (carnes, pescados, mariscos o verduras) se presentan moldeados en gelatina.

ASTACICULTURA *Disciplina que estudia la conservación, el fomento y la reproducción de los crustáceos, para repoblar con ellos ríos y estanques.

ASTI *Vino italiano, espumoso, dulce y afrutado.

ASTRINGENTE *Alimento que disminuye la secreción de las mucosas y retrae y endurece los tejidos. *Propiedad de una sustancia para contraer las fibras de la mucosa bucal y crear así una sensación de aspereza.

ATAPUZAR *Comer o beber rápidamente y en exceso.

ATARRAYA *Tarraya.

ATEROSCLEROSIS *Forma más común de arteriosclerosis caracterizada por el depósito de colesterol y sustancias lipídicas en el tejido conjuntivo de las paredes arteriales y especialmente de la aorta. Este depósito produce lesiones y tiende a obstruir los vasos.

ATESTAR *Hacer comer y beber en exceso.

ATIZADOR *Fuelle pequeño para soplar y avivar el fuego en las fraguas.

ATOCINAR *Abrir en canal la carne de cerdo, sacar el tocino y salarlo para su conservación.

ATOL *Bebida de consistencia espesa hecha con harina, especialmente de arroz o cebada, azúcar, leche, huevos, canela y, a veces, un licor como brandy. Sin. Atole.

ATOLE *Atol.

ATORARSE *Atragantarse o ahogarse, generalmente con un alimento.

ATRACARSE *Comer excesivamente.

ATRACÓN *Acción de comer en exceso.

ATROPELLADA *Conserva o pasta sólida hecha con la pulpa, cortada en pedazos, de alguna fruta.

ATÚN *En Venezuela se da este nombre a dos clases de peces: una de peces pequeños, y otra que comprende a los atunes oceánicos, utilizados más en forma de conservas enlatadas que frescos. Pertenecen a la primera clase: Atún camburito (*Caranx chrysos*), Atún merega (*S. rivoliana*), Guaimaque (*S. zonata*), Cojinúa amarilla (*C. bartholomaei*), Cojinúa negra (*C. ruber*). Estos atunes se preparan en hervidos, fritos, guisados, raras veces asados. Entre los atunes oceánicos, se encuentran: Albacora (*Thynnus alalonga*), Atún aleta amarilla (*T. albacarus*), Atún aleta negra (*T. atlanticus*),

Atún ojo gordo (*T. obesus*). Se utiliza generalmente en la preparación de conservas alimenticias, sin embargo, la albacora, la especie más abundante de los mares cercanos a Margarita, se prepara en salazón o guisado cuando está fresco.

ATURRONAR *Endurecimiento de algunos productos como la melcocha, si no es convenientemente amasada, estirada y doblada.

AUTOABASTECIMIENTO ALIMENTARIO *Autosuficiencia, estado del que puede satisfacer sus necesidades valiéndose exclusivamente de sus propios medios.

AUTOCLAVE *Vasija metálica que cierra herméticamente para resistir y guardar el vapor en su interior, como la olla de presión. Este aparato sirve principalmente para esterilizar por vía térmica conservas alimentarias, apertizadas, soluciones farmacéuticas inyectables, etc. El autoclave también se utiliza en la tecnología alimentaria, por ejemplo, en la cocción de la soya, en la producción de gelatina, etc.

AUTÓTROFO *Organismo que produce sus propios constituyentes orgánicos a partir de compuestos inorgánicos, utilizando la energía procedente de la luz solar o de procesos oxidativos. En este grupo se incluyen las plantas con clorofila y unas pocas bacterias.

AUYAMA *En Venezuela existen tres especies con nombre: *Cucurbita maxima*, cultivada sobre todo en zonas andinas; *Cucurbita moschata*, que es comúnmente cultivada a altitudes bajas y medias; *Cucurbita pepo*, esporádicamente cultivada. Hierba rastrera cucurbitácea, de tallos trepadores provistos de zarcillos. *Fruto de esta planta. Baya, generalmente grande, de forma esférica, con la corteza dura y la pulpa suave y carnosa, de color amarillo. Variedad que tiene el fruto alargado, carnoso y con pocas semillas, como por ejemplo la auyama carabina. Otros lo tienen elipsoidal, piriforme, etc. Se come cocida. Su fruto tiene un alto contenido en carbohidratos y vitaminas. Se utiliza secundariamente por las semillas, ricas en aceites y proteínas, y por las flores que se comen cocidas. Sin. Ahuyama, Ayote, Calabaza, Churí, Uyama.

AVELLANA *Nuez, fruto del avellano. Muchas especies de avellano crecen silvestres en las zonas templadas de Asia, Europa y América, pero sólo se cultivan tres tipos: *Corylus avellana* (la avellana de las zonas templadas del Viejo Mundo); *C. maxima* (la avellana de San Filiberto de la región mediterránea) y la *C. columna* (la avellana turca). Se emplea como aperitivo y en pastelería.

AVELLANADO *Arvellanado.

AVENA *Avena sativa*. *Gramínea o poácea. Cereal usado en la alimentación, tanto humana como animal. Usualmente se come en el desayuno, en forma de hojuelas o copos, mezclada con leche, y espolvoreada con canela. También se prepara como bebida nutritiva y refrescante.

AVENTADO, DA *Que padece de acumulación de gases ("vientos") en el tubo digestivo.

AVES *Vertebrados cubiertos de plumas y que se reproducen por huevos que se incuban. Se conocen unas 8.600 especies en el mundo. Los miembros anteriores están transformados en alas. Tienen en su esqueleto los huesos largos; en la boca, un pico córneo, y uñas o garras fuertes en las patas. Son pulmonadas y homotermas (de sangre caliente) de temperatura elevada, de 41 a 42 °C. Se desplazan por el vuelo, por la marcha o por el salto.

AVES DE CORRAL *Aves criadas en forma rústica y familiar, confinadas en pequeños corrales y en número reducido.

AVIADOR *Bizcochuelo endulzado de gran fama en la vieja Caracas, ahora prácticamente desaparecido.

AVÍCOLA *Relativo a la avicultura.

AVICULTURA *Rama de la zootecnia que se encarga de la cría, el mejoramiento y la explotación de las aves en general.

AVINAGRAR *Poner agrio.

AVÍO *Provisión de alimento que se lleva para consumir en los viajes o paseos al campo.

AVITAMINOSIS *Estado patológico que proviene de la falta de una o más vitaminas en la dieta o de la dificultad para la absorción o utilización de las mismas. Generalmente se asocia con la desnutrición energético-proteica.

AYACA *Hallaca.

AYLESBURY *Raza de patos blancos originarios de Inglaterra, de gran peso y especiales para la producción de carne.

AYOCOTE *Phaseolus coccineus*; *P. multiflorus*. *Frijol de monte o frijol pinto, comestible.

AYOTE *Auyama.

AYRSHIRE *Raza vacuna de origen escocés especial para la producción de leche.

AYUDA ALIMENTARIA *Dotación selectiva de alimentos que apoyan a otras acciones encaminadas a promover la salud y la economía familiar a través del suministro de alimentos.

AYUNAR *Abstenerse total o parcialmente de comer o beber.

AYUNAS, EN *Sin ingerir alimentos.

AYUNO *Proceso de abstenerse de ingerir alimentos durante un período determinado y en el cual el organismo debe obtener energía de sus reservas para preservar las funciones esenciales. *Mortificación religiosa o por otra razón que consiste en hacer una comida durante ciertos días y abstenerse de algunos manjares. *Que no ha comido.

AZAFATE *Mueblecillo de cocina hecho de madera, habitualmente rectangular, con borde de poca altura, usado para vender alimentos en forma ambulante puesto a la cabeza; también se usaba para colocar verduras y artículos de cocina. *Pieza plana de poca altura que se utiliza para llevar, servir o presentar algo, generalmente alimentos.

AZAFRÁN *Crocus sativus*. *Iridácea. Planta de bulbo sólido, introducida en España por los ára-

bes. *Hebras amarillas desecadas de los estigmas florales de esa planta, muy estimados por su empleo como colorante natural y su penetrante aroma.

AZAHAR *Flor del naranjo, limonero y cidro, de olor fuerte y color blanco, utilizada como aromatizante, como infusión o agua de azahar.

AZÚCAR *Término del lenguaje común que engloba diversos productos naturales utilizados por su poder edulcorante. Sin calificativos, designa a la sacarosa, azúcar de remolacha o de caña, aunque también puede designar a la glucosa, azúcar que se encuentra en ciertas frutas como la uva, y en la composición de casi todos los glúcidos; a la fructosa o azúcar de la fruta, o a la lactosa, azúcar de la leche. El azúcar blanco corresponde al resultado de la última etapa de purificación de la sacarosa, a partir de azúcar rojiza o marrón que aún contiene pequeñas cantidades de pigmentos coloreados provenientes de la remolacha o de la caña y de las reacciones que intervienen en el procesado industrial. Los azúcares de remolacha y de caña tienen el mismo poder edulcorante, puesto que ambos están formados por sacarosa.

AZÚCAR CANDI *Azúcar presentada en cristales transparentes.

AZÚCAR FLOR *Azúcar muy molida, casi en polvo, de un color blanco muy puro.

AZÚCAR GLAS *Azúcar utilizada frecuentemente en repostería, para dar brillo a dulces y tortas. Se obtiene mezclando tres cuartas partes de azúcar con una de fécula de arroz.

AZÚCAR INVERTIDA *Mezcla de glucosa y levulosa en partes iguales.

AZÚCAR MASCABADA *Azúcar morena. Azúcar sin refinar en forma de pequeños cristales. Sin. Azúcar morena, Azúcar moscabada.

AZÚCAR MORENA *Azúcar mascabada.

AZÚCAR MOSCABADA *Azúcar mascabada.

AZÚCAR PULVERIZADA *Azúcar en polvo que se emplea en repostería.

AZÚCAR REFINADA *Azúcar de una gran pureza.

AZUCARAR *Bañar en azúcar. *Endulzar con azúcar.

AZUCARERA *Recipiente para poner el azúcar en la mesa.

AZÚCARES *Todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento.

AZUCARILLO *Es una masa hecha con almíbar, clara de huevo y jugo de limón. Se usa para endulzar el agua o como golosina. Sin. Bolado.

AZUCU *Onoto.

AZUMBRE *Medida de líquido, equivalente a 2,016 l.

BABA *Humor que fluye de la boca, en forma de espuma o de hebras más o menos viscosas. **Caiman crocodylus*. Reptil de longitud entre 1,20 y 2,50 m. de la familia de los Aligatóridos que vive en los ríos, caños y lagunas de tierra caliente. Su carne, blanca y gustosa, es comestible. La cola de baba se emplea como sucedáneo de la carne de chigüire.

BABÁ *Pastel polaco, hecho generalmente con harina, huevos, leche, mantequilla, azúcar y pasas, y que se riega con un almíbar perfumado al ron.

BABACO *Carica pentagona*. *Caricácea. Fruta que crece en las regiones de clima fresco de los países tropicales. Tiene forma de papaya o lechosa alargada de cinco lados. Los frutos rara vez contienen semilla. Es de agradable sabor y aroma.

BABASÚ *Orbignya martiana*; *O. oleifera*. *Palmera aceitera que crece en sitios bajos o pantanosos, de 15 a 25 m de altura. Produce racimos con 200 a 600 frutos oblongos, con ápice agudo y cáscara ferrugínea, llamados cocos de babasú. Su mesocarpo seco y fibroso se emplea como alimento, y su endospermo es rico en aceite, semejante al del coco. El aceite refinado se emplea para la elaboración de margarina, en confitería, en pastelería y para la elaboración de jabón. Sin. Palma babasú.

BABERO *Pedazo de tela u otro material apropiado que para limpieza se pone a los niños colgado del cuello y sobre el pecho.

BACALAO *Gadus morhua*. *Pez gádido, del grupo de peces teleosteos, todos marinos, excepto uno. Tiene la cabeza grande, el cuerpo fuerte y las aletas ventrales junto a la cabeza. Es de color verde oliva o pardo rojo con manchas doradas. Puede llegar a 1,80 m de largo y 95 kg de peso. El aceite de su hígado es una fuente importante de vitaminas A y D.

BACALAO CON VERDURA *Plato típico de Semana Santa en la península de Paria. Se prepara con pescado seco, generalmente bacalao, se le añade el aliño y la verdura (ocumo, ocumo chino, yuca y auyama).

BACALAO-PEJE NEGRO *Rachucentrodon canadum*. *Pez marino de hasta 2 m de largo y 60 kg de peso. Gris negruzco hacia el dorso y más claro en el vientre, lomo de color cacao. Franja negruzca longitudinal en los lados. Habita cerca de las costas, especialmente de la región nor-oriental. Carne de excelente calidad para el consumo en fresco.

BACANAL *Fiesta en honor al dios Baco o Dionisos, sinónimo de comilona y borrachera.

BACHACO *Atta* sp. *Hormiga grande y voraz de color rojizo, y a veces negro, de la que se conocen muchas especies. Los indígenas los comen, secos y curados al humo.

BACUPARI *Rheedia brasiliensis*. *Fruta tropical, ovoide, de 3 a 4 cm de largo, con la cáscara amarilla y dura y la pulpa suave y muy blanca, que se usa para preparar jaleas.

BACURÍ *Platonia insignis*. *Gutífera o clusiácea. Árbol de América del Sur, muy común en estado silvestre en la región de Amazonas, que mide hasta 25 m de altura. *Fruto de esta planta, bayas ovoides o globosas, de color verde oscuro a amarillo y pulpa blanca, de sabor ácido, comestible directamente o en jaleas, dulces y refrescos. Sin. Pacurí.

BADEA *Passiflora quadrangularis*. *Planta trepadora vigorosa con flores vistosas, de origen americano. Sin. Parcha granadina. *Fruto de esta planta, elipsoidal u ovoide, con la base y el ápice hundidos, de 12 a 14 cm de largo, de color verde claro brillante. El fruto maduro se usa en refrescos, y verde se come como verdura en algunas partes. Sin. Parcha, Parcha granadina, Tumbo.

BADIL. *Pala pequeña empleada para remover las brasas en el fuego, sobre todo en el interior de los hornos.

BAGA *Sustantivo con el cual se denomina el fruto de las leguminosas en algunas zonas del centro del país.

BAGAZO *Residuo de algunas plantas después de extraerles el zumo. *Residuo fibroso de la caña

de azúcar, una vez que a ésta se le ha extraído el jugo para la elaboración del azúcar.

BAGAZO DE CERVECERÍA *Residuo de la cebada que se obtiene cuando se le extrae el mosto para la elaboración de cerveza.

BAGRE *Nombre colectivo para denominar a peces de las familias Pimelodidae y Hypophthalmidae, con piel sin escamas, gran número de dientes diminutos, tres pares de barbillas mentonianas que actúan como órganos táctiles y cuyas espinas de la aleta dorsal y pectoral están desarrolladas. Habita en aguas someras sobre fondos fangosos. Hay especies de agua dulce y de mar.

BAGRE AMARILLO *Pseudopimelodus* sp. *Pez marino de 1 m de longitud y 50 kg de peso. De color amarillo en el dorso y blancuzco hacia la parte ventral, habita en aguas estuarinas salobres, aunque puede penetrar en aguas dulces. Es una especie comestible con carne de buena calidad, que se comercializa habitualmente en mercados locales del delta del Orinoco.

BAGRE CACUMO *Bagre bagre*. *Pez marino pequeño de color gris azulado en el dorso, blancuzco en las partes inferiores del cuerpo y grisáceo en las inferiores. Abundante en la región nororiental. Su carne es muy apreciada y se comercializa en los mercados locales costaneros.

BAGRE CAJARO *Phractocephalus hemiliopterus*. *Pez fluvial de 1,30 m de longitud y más de 18 kg de peso, de color marrón, con manchas oscuras en el dorso, tonalidades amarillas en los flancos, vientre blanco y aletas de color anaranjado intenso.

BAGRE CUINCHE *Cathorops spixii*, *Arius spixii*. *Pez marino pequeño, de color gris uniforme, más claro ventralmente y de aletas más grisáceas. Se captura principalmente al arrastre. Por su pequeño tamaño no se comercializa para el consumo humano, pero sí para la fabricación de harina de pescado.

BAGRE DORADO *Brachyplatystoma rousseauxi*. *Pez fluvial de más de 1 m y 17 kg, presenta color grisáceo con tonalidades doradas en el dorso y vientre blanquecino.

BAGRE GUACAMAYO *Pimelodus ornatus*. *Pez de agua dulce con un variado colorido en su cuerpo; tiene el vientre y la parte inferior de los costados de color blanco, y en el resto del cuerpo y de las aletas alternan los tonos negro, anaranjado y amarillo. Pesa unos 4 kg y su carne es muy apreciada. Se encuentra en las cuencas del Orinoco y del Amazonas.

BAGRE GUATERO *Selenaspis herzbergui*; *Arius herzbergui*. *Pez marino pequeño, de color gris acerado hacia la parte dorsal, blancuzco en el vientre y otras partes negruzcas. Es una especie abundante en las aguas litorales de Margarita, comestible, aunque poco apreciada y de comercialización limitada en los mercados locales costaneros.

BAGRE LAU-LAU *Brachyplatystoma vaillantii*; *B. filamentosum*. *Pez fluvial de más de 2 m de largo, cuya carne es comestible.

BAGRE PAISANO *Hypophthalmus edentatus*. *Pez fluvial de 60 cm y 1,3 kg, de color grisáceo en el dorso y blanquecino en el vientre. Su carne es de excelente calidad.

BAGRE PIEDRERO *Arius proops*. *Pez marino de hasta 1 m de longitud y casi 9 kg de peso. Es de color gris uniforme claro o gris azulado hacia la parte dorsal y blancuzco en la ventral. Abundante en la desembocadura del Caño Manamo y en la región nororiental de Venezuela, es considerado un bagre de carne de menor calidad, por lo que apenas se comercializa.

BAGRE PINTADO *Especie de pez de agua dulce que se caracteriza por las manchas que tiene en la piel.

BAGRE RAYADO *Pseudoplatystoma fasciatum*; *P. tigrinum*. *Pez fluvial de más de 1 m y más de 10 kg, de color pardo grisáceo en el dorso y blanco en el vientre y con rayas oscuras verticales en el dorso y a los lados del cuerpo. Habita en la

cuenca del Orinoco y algunos ríos llaneros. Su carne es de gran consumo en el país, tanto fresca como salada.

BAILE *Chungute.

BAJATIVO *Trago de licor, dulce o amargo, para ayudar a la digestión. Sin. Digestivo.

BALANCE DE ENERGÍA *Equilibrio entre la energía que entra al organismo, proveniente de los alimentos, y la que consume en realizar sus funciones básicas y mantener su actividad.

BALANCE DE NUTRIENTES *Define el estado nutricional de un nutriente específico en un sujeto, y puede establecerse en valor absoluto a partir de la diferencia entre lo ingerido y lo excretado fecalmente, por la orina, por la piel, por el sistema respiratorio, etc. (o sea, la suma de varios tipos de excreción o en valor relativo, el cálculo de los coeficientes de digestibilidad y de retención como porcentaje de la cantidad ingerida). Si el balance es negativo, es decir, si lo ingerido es inferior a lo excretado, el organismo está en catabolismo, y si es positivo, si lo ingerido es superior a lo excretado, el organismo está en anabolismo.

BALLENA *Physeter catodon*. *Mamífero marino de carne y aceite muy estimados. Sin. Cachalote.

BÁLSAMO *Sustancia aromática que fluye de diversos árboles.

BALÚ *Erythrina edulis*. *Árbol americano con tallo espinoso. Su fruto es una legumbre con semillas grandes con forma de caraota, que se comen sancochadas o fritas y tienen sabor agradable. Se consume mucho en algunas zonas colombianas, donde el árbol se usa como sombra del cafeto. Sin. Bucare, Frijol mompás.

BAMBARRA *Voandzeia subterranea*. *Leguminosa comestible originaria de África Central, cuyos frutos de semillas comestibles crecen bajo tierra, como el maní; fue introducida en Brasil por los esclavos negros en el siglo XVI. *Fruto de esta planta, vaina elipsoidal de 1,5 a 2 cm de largo, con una sola semilla, redonda, dura, de color blanco,

rojo o negro, que se come cruda, cocinada o tostada, con un elevado contenido en proteína.

BANANO *Musa sapientum*. *Musácea. El término se aplica por lo común a los cultivares cuya fruta se come fresca, como el Gros Michel, el Valery, el Golden Beauty, el Bocles Altafort, el Musone y el Cavendish, mientras que el de plátano se aplica a los cultivares que se comen generalmente cocinados y asados. Simmonds incluye a los bananos entre los cultivares con genoma acuminata diploide (AA), como el titiaro, y los triploides (AAA), como el Gros Michel, el Cavendish, etc., variedades preferidas para la exportación. Los frutos de la banana son, en corte transversal, más o menos circulares y de pulpa suave; los de los plátanos, angulosos y de pulpa dura. La parte comestible, que resulta del engrosamiento de las paredes del ovario, es una masa de parénquima cargada de azúcar y almidón. El fruto maduro contiene del 12 al 16% de azúcares, cerca del 6% de almidón, y es bajo en proteínas, no superior al 2%, pero rico en vitaminas y minerales. Sin. Cambur.

BANDAS *Tiras de pasta aplanadas con el rollo, listas para ser moldeadas o recortadas.

BANDEJA *Pieza de metal, vidrio, madera, etc., con fondo plano, empleada para llevar vinos, tazas, etc., o para servir dulces u otros manjares sólidos.

BANDERILLAS *Pasapalos ensartados en palillos.

BANQUETE *Comida a la que concurren muchas personas para agasajar a alguien o para celebrar un suceso. *Comida espléndida. Sin. Festín.

BANTAM *Nombre genérico para designar a las razas de gallinas enanas por selección. Su nombre deriva de la isla polinesia de Bantam.

BAÑAR *Cubrir totalmente un plato con el ingrediente indicado. *Cubrir un alimento, en un momento determinado de su preparación, con algún líquido (salsa, caldo, vino, agua, etc.).

BAÑO DE MARÍA *Procedimiento para cocinar o mantener caliente un alimento sin ponerlo

directamente al fuego. Consiste en poner la olla donde se cocina dentro de un envase más amplio con agua y éste al fuego o en el horno.

BÁQUIRA CINCHADA *Pinque.

BÁQUIRO *Mamífero, cerdo montaraz o salvaje perteneciente al orden Artiodáctilo. En la parte posterior del cuerpo, cerca del anca, tiene una glándula que segrega una sustancia aceitosa y almizclada. Es muy apreciado por su carne. Se conocen dos especies: el báquiro cachete blanco o labiado (*Tayassu pecari*), de 1 m de largo y unos 50 cm de alto, con la quijada y los labios blancos y el resto del cuerpo gris pardo, y el báquiro cinchado o de collar (*T. tajacu*), de 90 cm de largo y unos 50 cm de alto. Su pelaje es de color blanco y negro, y presenta una banda blanquecina alrededor del cuello. Sin. Marrano de monte.

BAR *Establecimiento donde se expenden bebidas alcohólicas.

BARBACOA *Parrilla rústica hecha con palos debajo de los cuales se coloca carbón o leña y que se utiliza especialmente para asar carne. *Horno pequeño hecho bajo tierra. *Desván o lugar alto en una casa que se utiliza para guardar granos o frutos. *Caja de madera empleada para sembrar plantas pequeñas y hortalizas. **Axonopus compressus*. Pasto tropical que forma una especie de alfombra. Sin. Cuchipén, Sabana dulce.

BARBASCO *Nombre común a varias plantas leguminosas, tales como el barbasco blanco (*Tephrosia cinerea*) y el barbasco de raíz (*T. toxicaria*) que, trituradas y lanzadas al agua, paralizan o envenenan a los peces, haciéndoles subir a la superficie del agua, lo que facilita la pesca pero causa daños graves al ambiente.

BAREMO *Datos que definen la temperatura y duración de un tratamiento de esterilización en función de la naturaleza del producto y de las características del empaque.

BARMAN *Cantinerero de categoría, especializada en la preparación de bebidas alcohólicas mezcladas.

BARQUILLA *Canuto cónico de pasta de harina sin levadura, con azúcar y canela, en el que se sirven helados. Sin. Barquillo.

BARQUILLO *Barquilla.

BARQUITA *Pequeño molde de forma ovalada, realizado con pasta quebrada o pasta de hojaldre, dentro del cual se coloca un relleno. Se utiliza para la presentación de entremeses y también en repostería.

BARRACUDA *Syrraena barracuda*. *Pez marino de hasta 2 m de largo y 35 kg de peso, de color gris acerado oscuro o verdoso en el dorso y los laterales y plateado en la parte ventral. Es una especie común en aguas costaneras, de carne comestible y buena calidad. Tiene importancia pesquera.

BARRICA *Especie de tonel mediano.

BARRIGA *Nombre popular de la región abdominal o ventral de los animales.

BARRIGA DE VIEJA *Postre hecho con casabe o harina de yuca, papelón, especias y, a veces, queso. *Pan dulce tostado, de forma triangular, hecho con harina de yuca, papelón y anís, y envuelto en una hoja de plátano para conservarlo suave y fresco. Es plato típico de La Asunción, en la isla de Margarita. *Catalina.

BARRIL *Contenedor de líquidos para su almacenamiento y transporte. *Envase con una capacidad de 164 litros.

BÁSICA *Mazorca tierna de maíz.

BASTIMENTERA *Porsiacaso, alforja que se utiliza para llevar provisiones para un viaje.

BASTIMENTO *Conjunto de víveres para un período de tiempo determinado. *Provisiones que se llevan en un viaje o al lugar de trabajo. *Alimento que se sirve, generalmente en los Andes, como acompañante en las comidas y se utiliza como pan, especialmente papa, plátano y yuca.

BATATA *Ipomoea batatas*. *Hierba rastrera que presenta raíces tuberosas en sus tallos, flores de

color púrpura o blanco, y tubérculos alimenticios de agradable sabor. Probablemente originaria de América Central, se cultiva en regiones tropicales y subtropicales. Se distinguen dos variedades: una blanca y otra morada. *Nombre de la raíz tuberosa de la batata, comestible, de sabor dulce y color amarillo o rosado. Sin. Boniato, Camote, Chaco.

BATEA *Recipiente de cáscara de tapara o madera dulce usado para amasar. *Cajón rústico de madera de forma alargada que se utiliza para dar de comer y beber al ganado. *Recipiente de madera de forma rectangular que se emplea en el Oriente del país para amasar.

BATERÍA DE COCINA *Conjunto de útiles y recipientes empleados en la cocina.

BATIDO *Acción y efecto de batir. *Bebida refrescante que se prepara con pulpa de fruta triturada, agua, hielo y azúcar. *Bebida que se prepara con huevos, leche y azúcar o papelón. *En Zulia, alfondoque grande y cónico. *En Mérida, alfondoque. *En los Andes, golosina que consiste en una pasta, similar a la del turrón, elaborada con melaza de caña de azúcar que se bate, sin dejar que cristalice, y se adereza con anís, albahaca, jengibre, cáscara de limón rallada, coco, queso o leche en polvo. Cuajada la pasta, se envuelve en hojas de plátano. *Golosina de papelón, anís y queso. *Golosina hecha con melaza de caña batida sin dejar que llegue a cristalizar el azúcar.

BATIDOR *En los Andes, encargado de batir y espesar la melaza de la caña de azúcar. *Utensilio que consiste en un haz de varillas metálicas unidas a un mango empleado para batir manualmente huevos, claras, salsas, etc.

BATIDORA *Batidor eléctrico. Aparato electrodoméstico usado para batir huevos, salsas, pulpas de frutas, etc.

BATIR *Remover vigorosamente ciertos tipos de alimentos, especialmente huevos, salsas, pulpas de frutas, etc.

BATIR A PUNTO DE NIEVE *Batir las claras de huevo y hacerlas subir y espesar hasta que tengan el aspecto de la nieve.

BAUMÉ, GRADO *Medida de la densidad de las soluciones utilizada tanto para los jarabes y salmueras como para las disoluciones de sustancias químicas. Se usa también para medir la densidad de los mostos y los vinos dulces. Un grado Baumé equivale aproximadamente a 1,8 grados Brix.

BAVAROIS *Postre a base de crema inglesa y nata o claras montadas y gelatina.

BAYA *Fruto carnoso y jugoso de algunas plantas que no se abre espontáneamente y que suele contener muchas semillas en su interior, con un pericarpio formado por una piel (epicarpo), un mesocarpio succulento y un endocarpio no leñoso rodeando las semillas. Entre ellas tenemos el tomate, la guanábana, la guayaba, la uva, etc.

BAYRUM *Pimenta acris; P. racemosa*. Mirtácea. *Árbol de las Antillas, perteneciente a las Mirtáceas. De sus hojas se obtiene un aceite esencial, rico en eugenol. Los frutos son negros y esféricos, usados como especia. Sin. Guadén, Malaqueta.

BAYUELO *Maíz enano de los páramos. No necesita ser pilado, pues se come con su concha.

BAZOFIA *Mezcla de residuos y desechos de cocina con la que antiguamente se hacía caridad a los pobres.

BEARNAISE *Salsa a base de escalonia, estragón, vino blanco, huevos, perejil y mantequilla, utilizada para acompañar carnes asadas y pescados. Si se le añade puré de tomate se obtiene la salsa Choron.

BEAUFORT *Queso alpino de vaca, de pasta untuosa, suave y perfumada.

BEAUJOLAIS *Vino rojo de Borgoña, Francia, de 11 a 12°, cuya salida anual es un acontecimiento parisino.

BEBEDERO *Aparato eléctrico provisto de un recipiente y una llave que utilizan las personas para tomar agua. *Recipiente que sirve para dar de beber a los animales. *Lugar donde va o se lleva al ganado a tomar agua.

BEBEDIZO *Infusión de yerbabuena, tilo, manzanilla, etc., con fines medicinales.

BEBEDOR *Que bebe. *Dícese del que bebe en exceso licores y vinos.

BEBELÓN *Que bebe mucho.

BEBENTINA *Ingestión abundante y prolongada de bebidas alcohólicas por una o más personas. Sin. Bebezón.

BEBER *Pasar de la boca al estómago algún líquido. *Tomar vino o algún otro licor frecuentemente.

BEBEZÓN *Bebentina.

BEBIDA *Cualquier líquido que se bebe. Generalmente las bebidas se clasifican en bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS *Bebida embriagante hecha con alcohol de cereales (chicha, cerveza, arak, sake, ginebra, whisky, etc.), de papa (vodka, etc.), de uva (vinos, etc.), de manzana (sidra, etc.), de caña de azúcar (ron, etc.) y otros.

BEBIDAS INTELIGENTES *Bebidas diseñadas recientemente con propósitos dietéticos, de bajo índice glicémico (Smart Drinks) y otros avanzados productos que combinan propiedades farmacéuticas y nutricionales, que incluyen suplementos básicos y de protección antioxidante, control de peso, condición mental, salud cardiovascular, cuidado personal y nutrición para deportistas.

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS *Bebidas no embriagantes que comprenden las bebidas suaves (agua, agua mineral, bebidas de cola, bebidas gaseosas, jugos de frutas, jugos de hortalizas, horchata, etc.), las bebidas estimulantes (de cacao y chocolate, café, coca, té, mate, guaraná, etc.) y otras bebidas, como la leche (de vaca, de soya, etc.).

BEBIDO/DA *Que ha bebido en exceso y está casi ebrio.

BEBITIVA *Acción de beber. *Conjunto de bebidas, especialmente alcohólicas, para ser consumidas en una ocasión determinada.

BECERRO/RRA *Cría de la vaca hasta que cumple un año de edad o un poco más.

BECHAMEL *Salsa blanca, cuya invención se atribuye al francés Louis de Béchamel, hecha con mantequilla fresca, harina y leche tibia, y condimentada con sal, pimienta y nuez moscada. Sin. Salsa blanca.

BEEFALO *Nombre que se le da al cruzamiento entre el bisonte americano y las razas Hereford y Charolais.

BEJARANA *Torta caraqueña muy elaborada, hecha con pan de horno y melado. Sin. Torta Bejarana.

BEL PAESE *Queso italiano, de la Lombardía, hecho con leche de vaca, de pasta blanca y sabor salado.

BELEMBE *Xanthosoma brasiliense*. *Especie suramericana, de la familia de las Aráceas, cultivada por sus hojas comestibles. Sus hojas trilobuladas, suaves, de bajo contenido en oxalato de calcio, se cocinan con otros alimentos en un potaje llamado calalú, o se comen en ensalada. Contiene un 3% de proteínas y cantidades apreciables de calcio, fósforo y ácido ascórbico. Los cormos, o tallos subterráneos, son pequeños, de pulpa amarilla y comestibles.

BELIER *Raza de conejos caracterizada por las orejas grandes, anchas y colgantes. Hay tres variedades: francesa, inglesa y americana.

BELLOTA *Quercus ilex*; *Q. petraea*; *Q. robur*. *Fruto de la encina, el roble y otros árboles congéneres. Su nuez es comestible.

BELTSVILLE *Raza de pavos blancos, de tarsos cortos, lograda en los Estados Unidos. Se caracteriza por su gran postura, generalmente entre 80 y 100 huevos anuales. *Razas de cerdos a partir de Londrace con Poland, y de Yorkshire, Duroc y Hampshire.

BELUGA *Tipo de caviar. Hay el Beluga gris, de huevas gruesas y aromáticas, y el Beluga negro, de inferior calidad.

BENEDICTINE *Licor espirituoso francés de 45°, creado por el monje benedictino Bernardo Vinceli, en 1510. Durante la Revolución Francesa, se perdió la tradición de su elaboración hasta que fue resucitado en 1863. En su composición entran 27 elementos distintos, entre plantas silvestres autóctonas, especies orientales y alcohol.

BENEFICIAR *Matar para consumo humano reses, cerdos, pollos, etc. *Someter el fruto cosechado del café al proceso requerido para obtener el grano limpio. *Sacrificar y destazar los animales de abasto. *Preparar la carne para conservarla y obtener el mayor provecho de ella.

BENTOS *Aplicase a los organismos que viven sobre o en el sedimento del fondo del mar, los ríos o los lagos. *Aplicase a la zona más profunda de un mar, río o lago.

BENZOPIRENO *Hidrocarburo resultante de un calentamiento intenso, como el asado a la parrilla o la torrefacción, aunque también puede formarse por vías naturales. Se detecta principalmente en los productos asados a la parrilla y en los humos industriales. Es considerado cancerígeno.

BEODO *Borracho, embriagado.

BERBA *Rheedia edulis*. *Gutífera o clusiácea. Fruta tropical.

BERBERECHO *Cardium aculeatum*; *C. echinatum*; *C. edule*. *Molusco bivalvo que se come crudo, guisado o en conserva. *Nombre común utilizado para identificar algunas especies de moluscos de la familia Cardiidae.

BERENGUE *Postre típico de Barlovento, a base de leche de coco, cambur titiario y malojillo.

BERENJENA *Solanum melongena*. *Planta solanácea. Su fruto, de piel de color morado y pulpa blanca, es muy apetecida como alimento.

BERGAMOTA *Citrus aurantium* subsp. *bergamia*. *Especie de lima o naranja ácida, de cuya corteza se obtiene un aceite empleado en confitería. La corteza y la pulpa cortadas en trozos sirven para la elaboración de mermeladas. En el sur de Europa se elabora un perfume con las flores conocido como Aceite de Nerolí. Sin. Naranja cajera.

BERI-BERI *Enfermedad debida a la carencia de tiamina (vitamina B₁), que se caracteriza por debilidad muscular, pérdida de apetito y degeneración nerviosa. Los alcohólicos son particularmente vulnerables, ya que la tiamina se requiere para el metabolismo de alcohol; además, el alcohol disminuye la absorción de tiamina.

BERKSHIRE *Raza de cerdo de origen inglés muy antigua, de color negro, uniformado a partir de 1862.

BERNEGAL *Tinaja grande que se utiliza especialmente para conservar agua potable o filtrada. *Tinaja de boca ancha que se coloca en los tinajeros debajo de la piedra de destilar para que reciba el agua filtrada.

BERRÍA *Bebida indígena especialmente de los achaguas, hecha del cocimiento del casabe mohoso, colado y luego fermentado en totuma.

BERRO *Nasturtium officinale*. *Hierba acuática o subacuática, dulce, de la familia de las Compuestas o Asteráceas. Esta planta crucífera o brasicácea es crasa y perenne, sus flores son pequeñas y blancas, y sus hojas picantes, dispuestas en racimos, son comestibles, generalmente en ensalada. Se puede cultivar en lugares cálidos, pero siempre en agua o sitios pantanosos. En los torrentes de las zonas templadas se consigue en estado silvestre. *Licor fuerte y amargo preparado con aguardiente y vino macerado.

BERRO DE INDIAS *Capuchina.

BERRO DE PARÁ *Spilanthes acmella*. *Hortaliza. Sin. Yambo.

BERZA *Repollo.

BESITO DE COCO *Golosina elaborada con harina de trigo, coco rallado, papelón, huevos, mantequilla y polvo de hornear.

BESO *En los Andes, ponqué hecho de harina de trigo, papelón y coco rallado.

BETINA *Estirpe de pavos precoces de tamaño mediano, obtenida en Francia mediante selección de animales de plumaje negro.

BHA (Butil-Hidroxi-Anisol). *Compuesto químico que tiene propiedades antioxidantes, reacciona sinérgicamente con otros antioxidantes y se utiliza como aditivo alimentario.

BHT (Butil-Hidroxi-Tolueno). *Compuesto que con frecuencia se emplea como aditivo alimentario para retardar el enranciamiento de las grasas.

BIAO *Bijao.

BICARBONATO *Polvo blanco, de bicarbonato de sodio, empleado en la cocina en el agua de cocer legumbres y para repostería. *En tecnología alimentaria, se utiliza como levadura química en pastelería, ya que durante la cocción se descompone liberando anhídrido carbónico.

BICUYE *Floración del maguey del cocuy, usado como ingrediente para la elaboración de ajiceros y encurtidos.

BIENMESABE *Manjar frío hecho de rebanadas de bizcochuelo bañados con un almíbar a base de azúcar, huevos y leche de coco. Algunos le agregan vino dulce o brandy y canela. *Jalea preparada con yema de huevo, leche de coco o almendra y azúcar. *En España, es postre hecho a base de almíbar, almendra y yemas de huevo.

BIERWURST *Variedad de salchicha.

BIFÉ *Mueble que se utiliza para guardar objetos del servicio de mesa y en ocasiones para servir comidas. *Mesa con diversos platos y postres que se sirven en las fiestas para que cada cual tome lo que quiera. *Fiesta o celebración en la que se sirve un bufé. Sin. Bufé, Bufet, Buffet.

BIGNAI *Antidesma bunius*. *Euforbiácea. Árbol alto y ramificado de corteza rojiza. *Frutos de este árbol, esféricos, en racimo, con pulpa verdusca y muy ácida, que se agrega a las jaleas de otras frutas por su gran riqueza en pectina.

BIHAO *Bijao.

BIJA *Onoto.

BIJAO *Heliconia bihai*. *Hierba perenne de la familia de las Musáceas que abunda en zonas húmedas; sus hojas, de hasta 2 m de largo, se utilizan hervidas para envolver alimentos y cocinarlos (hallacas, bollitos envueltos, bollitos de coco, etc.). También se emplean para empacar el casabe. Sin. Biao, Bihao.

BIJO *Onoto.

BILIMBI *Vinagrillo.

BILIS *Fluido segregado por el hígado de los vertebrados, que en muchos de ellos se almacena en la vesícula biliar y es excretado vía el conducto biliar sobre el alimento que se encuentra en el duodeno. Las sales biliares (bicarbonato sódico, glicocolato y taurocolato) reducen la acidez del contenido intestinal, activando la enzima lipasa pancreática, causando la emulsión de los ácidos grasos. Sin. Hiel.

BIO *Especie de yogur, producto de la leche coagulada por fermentación láctica, obtenido por la acción de las dos bacterias tradicionales (*Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*) y el agregado de una cepa de *bifidobacterium*. El producto final es una leche fermentada con un sabor suave.

BIODEGRADABLE *Sustancia susceptible de ser degradada por vía bioquímica, especialmente por los microorganismos. Este concepto ha adquirido una gran importancia, debido a la sensibilización existente sobre los problemas ecológicos.

BIODISPONIBILIDAD *Fracción de un nutriente que puede ser absorbido por la mucosa intestinal y, a continuación, ser utilizado metabólicamente para cubrir las necesidades nutritivas.

BIOINGENIERÍA *Uso de los procesos bioquímicos a escala industrial, especialmente en la producción de alimentos humanos o para el reciclaje de aguas residuales.

BIOMASA *Toda la materia orgánica que existe en la naturaleza. *Número de individuos por unidad de superficie que habitan en un área determinada. *Peso total de los organismos constituyentes de un nivel trófico dado, población, o habitantes de un área definida. *Producción microbiana bruta obtenida por fermentación a partir de levaduras, bacterias, mohos o algas.

BIOSFERA *Parte de la tierra y de su atmósfera en que viven los organismos.

BIOTA *Flora y fauna de un área determinada.

BIOTECNOLOGÍA *Utilización de organismos vivos en procesos de producción industrial.

BIOTINA *Complejo vitamínico B. Cofactor enzimático importante en la síntesis de la glucosa, ácidos grasos y ADN, así como también en el metabolismo de algunos aminoácidos. Las mejores fuentes alimenticias de esta vitamina son el hígado, la yema de huevo, la harina de soya, los cereales y la levadura. La clara de huevo cruda contiene un compuesto que inhibe la absorción de biotina.

BIRIBA *Rollinia pulcherrima*. *Fruta tropical anónacea, comestible y originaria de Guyana.

BISCUIT *Pastel fino usado en pastelería. Puede estar relleno, glaseado, adornado o seco.

BISQUE *Sopa espesa o crema a base de carne de algún molusco, langosta, cangrejo, camarón, etc., muy condimentada, a la cual se le agrega crema de leche.

BISTÉ *Bistec.

BISTÉ A CABALLO *Bistec a caballo.

BISTEC *Trozo de carne de vacuno, generalmente de solomillo o lomo, asado a la parrilla o frito. Viene de la palabra inglesa "beef-steak"; en

español su equivalente es filete. En América Latina se le dice bistec o bisté, y en Argentina bife.

BISTEC A CABALLO *Bistec de lomo con uno o dos huevos fritos encima.

BITER. Bitter.

BITTER *Bebida o esencia amarga, de baja o nula gradación alcohólica, elaborada con hierbas, frutas, raíces, cáscaras de árboles, etc. Sin. Biter, Amargo.

BIVALVOS *Pelecypoda*. *Clase de moluscos con unas 25.000 especies. Su cuerpo carece de cabeza, tiene simetría bilateral y forma ovalada, y está encerrado en una concha que tiene dos valvas. En general son bisexuados. La mayoría habita en el mar, desde la zona costera hasta los 3.000 m, aunque los hay también de agua dulce.

BIZCOCHITO *Golosina de consistencia esponjosa, tamaño pequeño y forma de paralelepípedo que se prepara con almidón, huevos, azúcar, etc.

BIZCOCHO *Alimento hecho con una masa de harina de trigo, manteca de cerdo, huevos y azúcar que se cuece al horno hasta que quede muy tostado. *Galleta, pan sin levadura, cocido dos veces con el fin de que se conserve durante mucho tiempo, alimento obligado en los barcos que hacían antiguamente la travesía del Atlántico.

BIZCOCHO BORRACHO *Pan abizcochado hecho con harina, huevos y azúcar. Después de tostado, se baña con una mezcla de almíbar de azúcar y vino dulce y se espolvorea con canela.

BIZCOCHO DE BUTAQUE *Bizcocho pequeño, doblado en el centro, que se rallaba para empanizar la carne a la milanesa, o que se comía en el desayuno mojado en café con leche o en guarapo de papalón.

BIZCOCHO DE HUEVO LIMÓN *Dulce elaborado a partir de una pasta hecha con huevos, corteza rallada de limón, harina de trigo y azúcar.

BIZCOCHO DE POLVO *En Lara, postre preparado con harina de maíz cariaco, huevos, papelón, anís y clavos de olor.

BIZCOCHO DE RODILLA *Bizcocho en forma de hueso grande, muy duro. Era alimento de pobres.

BIZCOCHO DULCE *Pan abizcochado de sabor dulce hecho con harina de trigo, yemas de huevo, levadura, azúcar, mantequilla, anís en grano o agua de azahar.

BIZCOCHO SALADO *Pan abizcochado hecho con harina de trigo, levadura, sal, mantequilla y algunas veces anís.

BIZCOCHUELO *Torta o bizcocho suave y esponjoso hecho de harina, huevos y azúcar que a veces se recubre de almíbar. Se ofrece en las Paradas de Niño en Mérida.

BLANCO *Vino de uva blanca, o tinta con pulpa no coloreada. Puede ser seco, dulce y espumoso natural.

BLANCO DE BLANCOS *Champán hecho únicamente de Chardonnay Blanc.

BLANCO GIGANTE *Raza de pavos de plumaje blanco, desarrollada primero en Holanda y posteriormente en Estados Unidos.

BLANCO POBRE *Pinirampus pinirampu*. *Bagre de agua dulce, de 77 cm de longitud y 6 kg de peso; color blanco grisáceo, con el dorso y la cabeza más oscuros. Su carne es buena, aunque no muy bien cotizada en el mercado. Se encuentra disperso en las cuencas del Orinoco y el Amazonas.

BLANDO/DA *Tierno y suave al tacto o al paladar.

BLANQUEADO *Tratamiento de los alimentos con agentes de blanqueado, como los sulfitos, para prevenir la aparición de una coloración oscura que desmejore su calidad comercial. Estos agentes no inhiben el pardeamiento enzimático, sino que retardan la aparición del color. *En los cereales, consiste en la eliminación del tegumento

externo, marrón en el caso del trigo y rojo del arroz, para obtener un producto, harina o grano, desprovisto de partículas coloreadas. En los granos tiernos la operación se lleva a cabo por cernido de la harina entera, y en los granos duros mediante abrasión o descascarillado.

BLANQUEAR *Introducir un alimento por uno o dos minutos en agua hirviendo para quitarle la piel. *En el proceso de elaboración de la melcocha, estirla hasta que luzca de un color claro deseado, semejante al rubio. *Operación culinaria que consiste en hervir un alimento, especialmente la carne, para extraerle ciertas sustancias, como la sangre, que le dan color. *Clarificar el guarapo mediante algunas sustancias vegetales químicas. *Dar un hervor para ablandar, eliminar color o quitarle sabor a un producto.

BLANQUETA *Ragú de pescado o carne blanca, mezclado con crema o yema de huevo.

BLANQUETTE *Salsa francesa para carnes a base de mantequilla, harina, huevo y jugo de limón.

BLANQUILLO *Sustancia química que se utiliza para clarificar el guarapo.

BLANQUITA *Curimatus* sp. *Pez.

BLEDO *Hortaliza. *Amaranthus cruentus*; *A. tricolor*. Amarantácea. Planta de tallos erectos que en muchas partes se come cocida. Del fruto tostado se obtiene harina. Sin. Bleo.

BLEO *Bledo.

BLEU *Queso francés de leche de vaca, veteado de moho azul verdoso, cuya pasta es untuosa y de sabor fuerte y picante.

BLINIS *Tortita hecha con harina de trigo o de centeno, esponjosa y relativamente gruesa, típica de Rusia. Excelente para acompañar al caviar, los huevos de salmón, los pescados ahumados, etc.

BLOODY MARY *Coctel a base de vodka, jugo de tomate, jugo de limón, salsa worcestershire (salsa inglesa) y algunas gotas de tabasco.

BOBEI *Seje.

BOCACHICO *Semaprochilodus kneri*. *Pez de agua dulce, con el cuerpo plateado y reflejos gris-azulados en el dorso, que alcanza tallas de 30 a 40 cm y cuya carne es comestible. Se encuentra disperso en toda la cuenca del Orinoco, especialmente en los afluentes de aguas claras. **Prochilodus reticulatus*. Pez de río de carne comestible, con escamas ásperas, una espina eréctil delante de la aleta dorsal, boca pequeña y pocos dientes. Se alimenta lamiendo las piedras. Sin. Boquichico.

BOCADILLO *Pasta hecha de pulpa de frutas, especialmente de guayaba y azúcar, cortada en trozos rectangulares que se envuelven en hojas secas de cambur o de plátano. *Banano pequeño conocido también como titiaro. *Alimento que se toma entre el almuerzo y la cena. *En España, todo tipo de alimento presentado entre dos trozos de pan.

BOCADO *Porción de comida que se introduce en la boca de una sola vez. *Un poco de comida.

BOCANADA *Cantidad de bebida que se toma cada vez. Sin. Trago.

BOCK *Jarro para tomar cerveza. *Cerveza alemana, parecida a la Lager, pero más fuerte.

BOCÓN *Palambra.

BODEGA *Tienda donde se venden al detal víveres, bebidas alcohólicas, artículos de ferretería, y de uso doméstico.

BODEGÓN *Tienda grande o supermercado donde se expenden víveres y licores. *Bar.

BODEGUERO/RA *Dueño o empleado de una bodega.

BODRIO *Relleno de morcilla compuesto de sangre de cerdo y cebolla. *Sopa para pobres. *Comida mal preparada y de mal sabor.

BOFE *Parte de la asadura, compuesta por el pulmón del animal.

BOFLO *Galleticas redondas, horneadas, elaboradas con harina, sirope, papelón, clavo, canela y especias, servidas como postre en la península de Paria.

BOGAVANTE *Crustáceo marino parecido a la langosta, pero con las pinzas mucho mayores. Presenta un color azulado o pardo. Su carne es muy apreciada.

BOJO *En los Andes, variedad de maíz que tiene el centro blando.

BOL *Recipiente en forma de tazón.

BOLA *En la región oriental, pasta hecha con plátanos verdes cocidos y pilados.

BOLA COLE *En Oriente, masa de plátanos verdes y maduros sancochados.

BOLA DE NIEVE *Cepillado de hielo con esencias naturales o artificiales.

BOLADO *Azucarillo.

BOLAO *Bolón.

BOLAS DE PLÁTANO *En Oriente, preparación elaborada con plátano verde asado y amasado con ajonjolí, con o sin dulce, de forma redonda, y envuelta en hojas de cambur. Se secan al sol y se agregan a sopas y otros platos. *Masa de plátanos verdes sancochados, que se suele agregar a la sopa de pescado.

BOLETO *Boletus aereus*; *B. edulis*; *B. scaber*; *B. versipellis*. *Hongos comestibles del género *Boletus*.

BOLITAS DE CACAO *Semillas de la almendra del cacao, escurridas, secas, tostadas y trituradas, con el agregado de especias (nuez moscada, canela, clavo y vainilla) y papelón triturado. Se presenta en forma de bolitas. Para preparar la bebida de cacao, se colocan las bolitas en agua o leche, con una pizca de sal y azúcar al gusto y se hierve.

BOLLITOS DE CAMBUR *Alimento preparado con cambur verde criollo o topocho, polvo de clavos de olor o anís, papelón, coco, queso blanco rallado y sal. La masa resultante se envuelve en hojas de cambur y se cocina en agua hirviendo. Es un plato característico de la región central del país.

BOLLITOS DE COCO *Alimento preparado con maíz, cocido o precocido, y coco rallado.

BOLLITOS DE MAÍZ TIERNO *Alimento preparado a base de maíz tierno que se cuece al vapor de agua.

BOLLITOS ENVUELTOS *Alimento preparado con maíz (cocido o precocido) y guiso de res, cerdo o pescado que se envuelve en hojas de bijao o de plátano para cocinarlo en vapor de agua.

BOLLITOS PELONES *Alimento preparado con maíz, cocido o precocido, y guiso de res, cerdo o pescado, cocido al vapor de agua. Se cubren con una salsa al momento de servirlo. Corresponden a una versión en pequeño de los bollos pelones.

BOLLITOS PELONES SANFELIPEÑOS *Alimento hecho con masa de maíz y un guiso preparado con carne de cerdo molida y aliñada, al que se da forma esférica. Se cocina en una salsa elaborada con carne y jugo de tomate.

BOLLO *Alimento hecho con masa de maíz semejante a la hallaca, pero con el guiso mezclado con la masa. *Masa hecha de maíz tierno y sal, envuelta en la hoja de la propia mazorca o en alguna similar. *Masa hecha de maíz pilado y cocido mezclada o rellena con chicharrón o granos guisados, o guiso en que se cuece envuelta en hojas de maíz o de cambur.

BOLLO DE AGUA *Hallaquita.

BOLLO DE CAMBUR *Bollo hecho con cambur o plátano, coco, papelón y/o queso.

BOLLO DE CORAZÓN *En los Andes, el que se hace relleno con guiso preparado con frijol cocido y molido, cebolla, comino, tomate y manteca teñida con onoto. Sin. Bollo de mico.

BOLLO DE HALLACA *Bollo hecho con los ingredientes que han sobrado de la preparación de las hallacas y que se han mezclado con la masa. Luego se cuece envuelto en hojas de cambur. Sin. Loquito.

BOLLO DE HALLAQUITA *Bollo pequeño hecho con masa de maíz, envuelto en hojas de mazorca de maíz y cocinado en agua.

BOLLO DE MAÍZ *Hallaquita.

BOLLO DE MAZORCA *Hallaquita.

BOLLO DE MICO *Bollo de corazón.

BOLLO DE POBRE *Hallaquita.

BOLLO DE RIPIO *En Oriente, bollo elaborado con masa de maíz a la que se le agrega chicharrón triturado.

BOLLOS PELONES *Bolas de masa de harina de maíz, rellenas con guiso de carne y aliños que se hierven y se sirven con una salsa a base de tomates.

BOLO *Diplectrum radiale*: *D. formosum*; *D. bivittatum*. *Pez marino de hasta 20 cm de largo y unos 110 g de peso. Tiene color pardo verdoso en la parte dorsal y blanco en la ventral. Su carne es de excelente calidad, pero de escasa importancia comercial por su pequeña talla. Sin. Guatacare.

BOLO ALIMENTARIO *Ingesta alimentaria después de ser transformada en una papilla líquida gracias a las diferentes operaciones físicas y químicas ocurridas al comienzo de la digestión (masticación y acción estomacal).

BOLOMBOLOS *Caramelos en forma esférica.

BOLÓN *Café colado, fuerte y sin azúcar. Sin. Bolao, Cerrero.

BOLONESA *Salsa típica de Bologna, Italia, a base de carne molida, tomate y albahaca.

BOMBÓN *Confite esférico de chocolate con licor, crema o una nuez en su interior.

BOMBONERA *Envase para bombones.

BONIATO *Batata.

BONITO *Sarda sarda*. *Pez marino de entre 60 y 90 cm y un peso entre 5 y 7 kg. Presenta un color azul oscuro en el dorso y los laterales, que pasa a blanco plateado en la región ventral. Es abundante en las aguas meséticas de las costas del país, especialmente en las costas nororientales. Se utiliza mucho en la industria del pescado enlatado, aunque se consume también en fresco. **Katsuwonus pelamis*. Pez marino de cerca de 80 cm de largo y un peso de 7 a 10 kg. De color azul oscuro en la parte dorsal y blanco plateado en la ventral, posee varios rayos oscuros longitudinales en la parte baja del cuerpo. Es una especie pelágica oceánica generalmente capturada aguas afuera de las costas del país, a lo largo del arco de las pequeñas Antillas de Barlovento. Después del atún aleta amarilla, es la especie de mayor importancia comercial en Venezuela. Es muy estimada por la industria pesquera.

BOQUERÓN *Pequeño pez de los Cupleidos, de cuerpo comprimido y alargado, que se consume frito, en vinagre o conserva como pasapalo.

BOQUICHICO *Bocachico.

BOQUILLA *Cono de hojalata con aberturas para escribir, dibujar, trazar redondos, arabescos y flores en la superficie de las tortas.

BOQUILLAS *Nombre que se da en el Zulia a los canapés y a otros alimentos menudos para acompañar las bebidas en las fiestas y reuniones.

BORONA *Porción muy pequeña de un cuerpo sólido. *Migaja, sobra.

BORONILLA *Preparación zuliana a base de huevos, parecida al perico, pero de consistencia más densa y aliñada casi exclusivamente con sal y la parte verde del cebollín.

BORRA *Residuo del café después de hervido y colado. Sin. Sipo.

BORRACHERA *Estado de ebriedad. Sin. Juma.

BORRACHO/CHA *Ebrio, a.

BORRAJA *Borago officinalis*. *Planta boraginácea comestible, empleada por sus propiedades saborizantes y medicinales, entre otras.

BORRAJA INDIA *Cantang.

BORUGA *Queso de consistencia blanda y sin sal elaborado con leche de vaca. *En los Llanos, alimento hecho con leche de vaca, cuajada y ligeramente fermentada. Algunos lo endulzan con miel y papelón. *Requesón que, una vez coagulada la leche y sin separar el suero, se bate con azúcar para tomarlo como refresco.

BORTSCH *Sopa a base de carne, remolacha, col y crema agria, típica de Polonia y de algunas regiones de Rusia.

BOTA *Odre o recipiente de cuero, rematado en un cuello con brocal, para echar vino y beber.

BOTANA *Pasapalo.

BOTE *Depósito de madera donde se cuaja la leche para fabricar el queso en la elaboración de tipo artesanal.

BOTELLA *Envase de vidrio de cuello largo y angosto que sirve para contener líquidos. Sin. Frasco.

BOTIJA *Vaso de barro redondo y de cuello corto y angosto.

BOTIJUELA *Unidad de medida equivalente a ocho botellas de manteca de cochino o de aceite de coco.

BOTIQUÍN *Establecimiento de poca categoría donde se expenden bebidas alcohólicas y se suele jugar a billar, naipes, dados o dominó.

BOTIQUINERO/RA *Propietario o dependiente que atiende el botiquín.

BOTONCILLO *Cariaquito.

BOTULÍNICA *Toxina extremadamente peligrosa producida por el *Clostridium botulinum*, bacilo anaerobio cuyas esporas resisten los tratamientos térmicos inferiores al de esterilización.

BOTULISMO *Envenenamiento con alimentos causado por la bacteria *Clostridium botulinum*. Esta enfermedad comienza por trastornos digestivos, alcanza rápidamente al sistema nervioso central y provoca la muerte por parálisis del aparato respiratorio.

BOTUTO *Strombus gigas*. *Caracol grande, propio del mar Caribe, muy solicitado por su exquisita carne. Abunda en la costa sur de la isla de Margarita. Se prepara sancocado para comer con limón, en ensaladas, guisos y consomé. Reputado como afrodisíaco.

BOTUTO, ENSALADA DE *Plato típico de Nueva Esparta, que contiene botutos frescos sancocados, tomate, cebolla, aceite, vinagre, sal y pimienta.

BOUCHÉE *Volován pequeño o individual relleno y tapado. El "bouchée a la reina" está relleno de salsa bechamel, gallina, champiñones y trufa.

BOUILLABAISSSE *Sopa provenzal francesa, particularmente de Marsella, a base de diversos crustáceos y pescados y otros ingredientes como aceite de oliva, ajoporro, cebolla, bouquet garni, etc.

BOUQUET *Uno de los rasgos que caracteriza la calidad de un vino y que se desarrolla durante la crianza en botella. Está determinado por los éteres y esencias volátiles que, al desprenderse, dan el aroma característico de cada marca o cosecha.

BOUQUET GARNI *Atado o saquito de hierbas aromáticas compuesto generalmente de tomillo, perejil y laurel, para aderezar las preparaciones culinarias. Se retira antes de servir.

BOURBÓN *Whisky estadounidense de 40 a 50°, destilado a partir de maíz, centeno y cebada malteada.

BOUSOL *Plato de la península de Paria con bacalao condimentado con ají picante, servido con casabe tostado, mantequilla y ají.

BÓVIDOS *Familia de cuadrúpedos que incluye a los bovinos, carneros y cabras. Se caracteriza por tener un par de dedos en cada extremidad y un gran estómago dotado de cuatro cavidades.

BOVINOS *Subfamilia de bóvidos que comprende varios géneros: *Syncerus* (búfalo africano), *Bos* (cebú y toro europeo), *Bison* (bisontes americano y europeo), *Bibos* (Bonting, Gaur y Gajal) y *Phoepagus* (Yak).

BRAFORD *Bovino obtenido mediante el cruce de Brahman y Hereford.

BRAHMAN *Raza formada por cruzamientos de cebúes originarios de India y Brasil, con diversas razas europeas de ganado productor de carne.

BRANDADA *Puré a base de bacalao seco salado, aceite de oliva y leche, típico del sur de Francia.

BRANDY *Aguardiente de vino (Cognac, Armagnac). Asociado al nombre de una fruta designa el alcohol extraído de ella: Abricot-brandy, Cherry-brandy, etc.

BRANGUS *Raza de bovino, sin cuernos y totalmente negro, lograda en el sur de Estados Unidos a partir de la raza Angus y del Cebú estadounidense.

BRASA *Leña o carbón encendido.

BRASEAR *Cocer una carne a fuego lento con su propio jugo o salsa en un recipiente tapado, generalmente una cacerola metálica.

BRASERO *Fogón, generalmente de metal y portátil, que se utiliza para asar ciertos alimentos, especialmente carne. *Lugar en que se pone la lumbre en las cocinas.

BRAZO DE GITANO *Bizcocho grande y delgado, arrollado en forma de cilindro después de

haberlo untado de crema, nata, chocolate o dulce de frutas.

BRAZO GITANO *Brazo de gitano.

BREBAJE *Bebida desagradable al paladar.

BRÉCOL *Brócoli.

BREGAR *Amasar pan usando un rodillo.

BREGENWURST *Variedad de salchicha.

BREGUEDÉ *Pan de trigo de forma cuadrangular, base plana y superficie convexa, verticalmente cortado en los extremos. Sin. Bruguedé.

BREMA *Brama brama*; *B. raji*. *Pez comestible.

BREVA *Cereus hexagonus*. *Cardón columnar de hasta 15 m de alto, de frutos ovoides, color morado purpúreo o rojo, sin espinas y pulpa blanca, comestibles. En Venezuela existe una especie de *Cereus*, pero existen muchos otros cardones, de géneros como *Pilosocereus*, *Subpilocereus*, etc., a cuyos frutos se les dice breva. *Fruto comestible de estas plantas. *Primer fruto de la higuera breval. *En los Llanos es conocido como Reina de la noche. Sin. Pitajón, Yaurero.

BREVA DE CHUCHO *Pitahaya.

BRIDAR *Recoger y atar las alas y muslos de un ave con una aguja especial.

BRIE *Queso francés elaborado con leche de vaca, de pasta blanda, suave y grasa.

BRINDAR *Beber a la salud de otros.

BRINDIS *Acción de manifestar al tomar vino o licor el bien que se desea a alguien.

BRIOCHE *Pasta ligera con levadura, salada o dulce, que se amasa levantándola y golpeándola contra una mesa para introducirle aire. *Panecillo dulce, confeccionado con harina, levadura, huevos y azúcar, de distintas formas y tamaños.

BRISÉ *Pasta quebrada para preparar tortas.

BRIX, GRADO DE *Medida de la densidad y concentración de azúcar en los almíbares, basada en los trabajos de Von Balling (1843). El grado Brix corresponde a la cantidad de azúcar en g disuelta en 100 g de almíbar. Es idéntico al grado Balling.

BROCHET. Brocheta.

BROCHETA *Carne, especialmente lomito, mariscos o vegetales, que se coloca en un hierro delgado cortada en trozos pequeños y se asa a la parrilla. Sin. Brochet, Brochette, Broqueta, Pincho.

BROCHETTE *Palabra francesa que designa una varilla o aguja de metal en la que se ensartan trozos de carne, pescado, mariscos, vegetales, etc., para asar o emparillar. También se conoce con el mismo nombre al asado resultante (brochette de carne, brochette de mariscos, etc.). Su equivalente en español es brocheta, broqueta o pincho.

BRÓCOLI *Brassica oleracea* var. *italica*. *Crucífera o brasicácea. Especie de coliflor, más robusta y de floración pequeña, cultivada en zonas templadas. Sin. Brécol, Bróculi. *Nombre de las flores comestibles del brócoli.

BRÓCULI *Brócoli.

BROMATOLOGÍA *Tratado de los alimentos.

BROMATOLÓGICO, ANÁLISIS *Serie de análisis químicos que permiten establecer los porcentajes de humedad, proteína, grasa (extracto etéreo), fibra bruta, ceniza, humedad y extracto no nitrogenado de un alimento.

BROMELIA *Preparado de una enzima que degrada las proteínas. Puede aislarse de la piña (*Ananas comosus*). Los médicos la emplean para aliviar la inflamación y acelerar la cicatrización de las heridas.

BROMELINA *Mezcla de enzimas proteolíticas contenidas en las hojas y sobre todo en el fruto de la piña (*Ananas comosus*).

BROQUETA *Brocheta.

BROTE *Yema o pimpollo de una planta.

BROZA *Especies capturadas en la pesca, sin gran interés alimentario o comercial, que se devuelven al mar como desperdicio.

BRUGUEDÉ *Breguedé.

BRUSCA *Cassia occidentalis*. *Leguminosa con el porte de un arbustillo de 40 a 60 cm de alto y de flores amarillas. Es propia de tierra caliente. Sus semillas tostadas y molidas proporcionan una infusión que se usa como sustituto del café.

BRUT *Champán seco, con no más de 5-15 g/l de azúcar.

BUCARE *Balú.

BUCHÉ *Melocactus curvispinus*; *M. caesioides*; *Cactus caesioides*. *Cactácea. Planta globosa de flores rosadas que crece en sitios muy secos. El fruto de esta planta es comestible y de color rojo. Sin. Melón de sabana, Pichigüey. *Se dice del maíz poco pilado.

BUCHU *Barosma crenulata*; *B. serratifolia*. *Hierba saborizante de las Rutáceas.

BUCHUCO *Saco para guardar los pescados.

BUCHURO *En Cumaná, cierto camarón pequeño de río.

BUCK *Coctel de ginebra, jugo de limón y ginger ale, de moda en la época de la ley seca estadounidense.

BUCO *Acequia, canal por donde corre el agua.

BUDALE *Budare.

BUDARE *Plancha circular de hierro o barro cocido usada para cocinar sobre el brasero o la hornilla. Se utiliza generalmente para cocinar la arepa, la cachapa o el casabe, o para tostar los granos de café y cacao. Se engrasa o aceita antes de colocar la masa. Sin. Aripo, Budale, Bureve.

BUDÍN *Del inglés "pudding", designa a un plato, generalmente dulce, en cuya composición suelen entrar bizcocho, leche y frutas. También puede ser confeccionado con otros ingredientes, como arroz, yuca, pescado, etc., formando siempre una pasta compacta, cocida en un molde. Sin. Pudín.

BUDUGUÉ *Postre falconiano de harina de maíz con papelón.

BUEN PAN *Árbol de pan en el estado Miranda.

BUEY *Macho vacuno castrado, de carne roja, fuerte, con grasa blanco-amarillenta.

BÚFALO *Rumiante bóvido de gran alzada, con los cuernos en media luna y engrosados en la testa. De este bovino se conocen generalmente dos especies: el búfalo africano (*Syncerus caffer*), del centro y sur de África, de difícil domesticación, y el búfalo asiático (*Bubalus bubalis*), doméstico, criado por su carne y su leche y para utilizarlo como animal de tiro. El búfalo prefiere las zonas pantanosas y muy húmedas.

BUFÉ *Bufet.

BUFET *Manera de servir una comida, menos formal que el tradicional banquete, en la que las distintas viandas, generalmente frías, se encuentran a disposición de los comensales dispuestas sobre una gran mesa o mostrador. Sin. Bifé, Bufé, Buffet.

BUFFET *Bufet.

BUFITO *Dulce de leche elaborado con leche de búfala en el municipio San Fernando, estado Apure.

BUL *Del inglés "bowl", cuenco. *Refresco que combina cerveza, gaseosa o agua y azúcar, y unas rodajas de limón.

BULBO *Tallo modificado subterráneo, en forma de disco, con una yema terminal rodeada de hojas carnosas cargadas de sustancias de reserva (por ejemplo, la cebolla). El bulbo es un órgano de propagación perenne y vegetativa que dura

sólo un año. El siguiente bulbo crece en la parte superior del viejo.

BULGUR *Granos de trigo enteros o partidos a los que se ha sometido a un fuerte calentamiento y se emplean como sustituto del arroz.

BULIMIA *Consumo exagerado de alimentos debido a trastornos psíquicos. Se caracteriza por un ciclo de ingestión exagerada de alimentos, seguido de vómito provocado, sentimientos de depresión, culpa y reinicio de la dieta.

BULLAVÉ *Derivado de una preparación francesa (Bouillabaisse), nacionalizada en tierra de Sucre, particularmente en la península de Paria, en cuya elaboración se utilizan varias clases de pescado (especialmente carnosos y blancos), que se hierven acompañados de laurel, tomillo e hinojo, y se acompaña con papas hervidas.

BULLIR *Acción de hervir el agua u otro líquido.

BULTO *Medida utilizada en Sabana de Uchire y otras poblaciones del estado Anzoátegui para comercializar casabe. Un bulto de casabe es igual a 50 tortas.

BUÑUELO *Fritura en la que un determinado manjar (frutas, pescado, etc.) queda envuelto en una pasta de freír, y que se dora rápidamente en aceite o manteca muy caliente. *Bola pequeña de masa de yuca o apio molido con azúcar, huevo y queso. Se fríe y se sirve con melado.

BUÑUELO DE APIO *Bola de puré de apio mezclado con leche y mantequilla, frita, en manteca caliente. Se sirve acompañada de melado o papelón.

BUÑUELOS DE VIENTO *Famosos en la repostería española de influencia árabe, no llevan ningún relleno, y se hacen únicamente con harina, leche, huevo, azúcar, jugo de limón y después se fríen en aceite de oliva.

BUÑUELOS DE YUCA *Postre elaborado con harina de yuca amasada con anís y mantequilla. Con la masa se hacen pequeñas bolas que se fríen

en aceite o manteca de cochino. Para servir las se vierte encima de ellas un melado de papelón. Es costumbre servirlo en Navidad.

BURECHE *Bebida fermentada de yuca que preparan los indígenas guayaneses poniendo, por cierto tiempo, el casabe en agua caliente.

BUREVE *Budare.

BURRUNCHÚN *Hervido con muchos ingredientes.

BURUNDANGA *Conjunto de ingredientes que entran en la preparación del sancocho.

BURUSA *Migaja, porción pequeña de una cosa, especialmente de alimentos. Sin. Buruza.

BURUSEAR *Comer con desgano e impaciencia.

BURUZA *Buruza.

BUSACA *Talego, bolsa larga y estrecha.

BUTIFARRA *Embutido de carne de cerdo aderezado con distintos condimentos, típico de la región española de Cataluña.

BUZA *Bebida alcohólica egipcia obtenida por destilación de dátiles fermentados.

CAAPI *Banisteriopsis caapi*. *Bejuco amazónico usado como psicoestimulante por los indígenas.

CABALLA *Scomber colias*. *Pez de mar, de tamaño algo mayor al de la sardina, muy utilizado en la industria conservera por su carne roja, parecida a la del atún. Goza de escasa reputación en gastronomía, pero es recomendado por los nutricionistas por su bajo costo y por sus notables propiedades nutritivas.

CABALLO *Mamífero herbívoro, équido y solípedo, cuya carne tiene un sabor algo dulzón, es un poco dura y muy nutritiva.

CABAÑA *Pez marino de la familia de los Escómbridos, parecido a los grandes atunes; abunda en las costas continentales del país y especialmente en las de la región nororiental.

CABAÑA NEGRA *Auxis thazard*. *Pez marino de unos 50 cm, de color azul oscuro en los laterales y en el dorso, plateado y blancuzco en la región ventral. Vive especialmente en las aguas de la plataforma nororiental y en las insulares oceánicas. Su carne, de tono muy oscuro, es comestible, pero de calidad regular, inferior a la de otros peces como el bonito.

CABELLO DE ÁNGEL *Cucurbita ficifolia*. *Zapallo, vegetal de color blanco cuyo interior se presenta en forma de madeja enredada. La pulpa se usa para dulces y para relleno de dulces de pastas en Venezuela. Sin. Alcayota, Cidra, Cidracayote.

CABEZONA *Pseudoplatystoma tigrinum*. *Bagre de agua dulce de unos 12 a 14 kg de peso, con puntos negros y de trazos sobre el dorso y los costados. Abundante y de carne muy apreciada y de gran rendimiento (alcanza hasta un tercio de su peso en vivo), se comercializa como especie fresca o en salazón. Se captura en toda la cuenca del Orinoco.

CABO DE HACHA *Sorubim lima*. *Pez de agua dulce correspondiente a un bagre típico, de cuerpo alargado, casi cilíndrico y con la cabeza muy plana. Presenta el vientre y los costados de

color blanco, y el dorso casi negro. Su carne es muy fina. Llega a pesar de 4 a 5 kg y se captura especialmente en el tramo inferior de la cuenca del Orinoco, sobre todo en el Delta. Sin. Paleta.

CABRA *Capra hircus*. *Mamífero rumiante doméstico, ungulado, artiodáctilo, de pelo corto y áspero y cuernos gruesos vueltos hacia atrás. Es uno de los más antiguos animales domesticados, productor de leche, carne y piel.

CABRALES *Queso asturiano de leche de vaca, con algo de leche de oveja y cabra, veteadado, pastoso, de aroma intenso y sabor picante.

CACAHUETE *Maní.

CACAÍTO *Bebida alcohólica, típica de la península de Paria, que consiste en la mezcla de bolas de cacao con ron, puesta luego a fermentar durante una semana, con clavos de especia y canela añadidos.

CACAO *Theobroma cacao*. *Árbol bajo, de hasta 8 m de alto, perteneciente a la familia de las Esterculiáceas, caracterizadas sus especies porque los cinco estambres de sus flores están unidos por la base. El fruto, generalmente llamado mazorca, es una drupa grande, sostenida por un pedúnculo fuerte. La drupa es generalmente elipsoidal, con cinco prominencias longitudinales que en algunos cultivares aparecen como aristas marcadas y salientes. Los colores del fruto maduro son amarillo claro o rojo oscuro. La fruta del cacao contiene de 10 a 50 semillas o almendras organizadas en filas. Las semillas son cuerpos aplanados elipsoidales, de 2 a 4 cm de largo, rodeados por un arilo básicamente de parénquima. El embrión está formado por dos grandes cotiledones. Las sustancias que se encuentran en los cotiledones son las que constituyen el producto comercial, entre las cuales las más abundantes son las grasas, que forman del 20 al 50% de la semilla. En los tejidos de parénquima de los cotiledones se hallan los principios estimulantes, teobromina y cafeína, en porcentajes de 1 a 0,5%, respectivamente. Las semillas contienen además proteínas, entre el 10 y 12% del peso, fibras, agua y otras sustancias.

CACAO CRIOLLO *Variedad de cacao que produce granos medianos y grandes (de 80 a 90 granos por 100 g) de cotiledón de color entre marfil pardusco y castaño muy claro, con olor a cacao dulce y un aroma delicado. Esta variedad se cultivó originalmente en la selva húmeda de la parte mexicana de América Central. Entre ellos, destacan algunos cacaos venezolanos como el Chuao, el Porcelana, etc. Se ubican dentro de los llamados cacaos finos o de aroma.

CACAO DE AROMA *Cacao fino.

CACAO FINO *Variedad de cacao que produce granos que dan características específicas de aroma o color en chocolates finos y revestimientos o capas de cobertura. En esa categoría se encuentran los cacaos criollo, nacional y trinitario. Sin. Cacao de aroma.

CACAO FORASTERO *Variedad de cacao que produce granos pequeños a medianos (de 90 a 110 granos por 100 g), de cotiledón oscuro, originaria de las partes altas de la cuenca del Amazonas. Constituye la mayor parte del cacao ordinario.

CACAO NACIONAL *Variedad de cacao que da granos de tamaño medio y grande (de 85 a 90 granos por 100 g), con un cotiledón castaño claro y un aroma penetrante. Se ubica dentro de los llamados cacaos finos o de aroma.

CACAO TRINITARIO *Variedad de cacao resultante de un cruce entre las variedades forastero y criollo, que produce granos de tamaño medio y grande (de 65 a 90 granos por 100 g), con un cotiledón de color castaño de intensidad media. Se ubica dentro de los llamados cacaos finos o de aroma.

CACARUEY *Maya.

CACEROLA *Recipiente de metal de forma cilíndrica y no muy hondo, provisto de un mango o de un par de asas, que sirve para cocer y guisar.

CACHACHUPA *En Sanare, denomina a las grandes brácteas rojizas que poseen la inflorescencia del cambur. Estas cachachupas son usadas por los campesinos para tomar agua, improvisa-

damente, cuando están en el campo lejos de su habitación.

CACHALOTE *Ballena.

CACHAMA *Pez comestible del que se conoce una gran variedad. Las especies de agua dulce pertenecen a la familia de los Carácidos y los de agua salada a la de los Chaetodontidos. **Colossoma macropomus*. Pez de río con escamas grandes, cuerpo plateado y muchas espinas. Su carne es muy estimada. **Chaetodon* sp. Pez de río ancho y grueso, con escamas grandes y cenicientas, y algunas manchas amarillentas a los lados. Abundante en los ríos de los Llanos y de Guayana. **Piaractus macropomus*. Pez de agua dulce con dos patrones de coloración: el amarillento y el negro, con toda la gama posible de mezclas. Posee una elevada fecundidad que puede llegar a cerca del millón de huevos por desove. Su alimentación es principalmente frugívora, lo que la hace muy apta para su cultivo en estanques, ya practicado en el país. Alcanza pesos que rebasan los 20 kg en vida libre y aún mayores en estanques de cultivo. Su carne es muy estimada y tiene una gran demanda comercial. Se encuentra disperso en las cuencas del Orinoco y del Amazonas. Muy abundante en los ríos llaneros, especialmente en el río Apure. **Colossoma brachypermus*. Pez de agua dulce, frecuente en los ríos del llano, de cuerpo y cabeza plateados, y las aletas caudal y anal transparentes con borde negro. Todas las demás aletas son simplemente transparentes. Su carne es muy apreciada, aunque tiene muchas espinas.

CACHAMA BLANCA *Pomacanthus arcuatus*. *Pez de agua dulce, comestible.

CACHAMA DE PIEDRA *Holacanthus ciliaris*. *Pez marino de pequeña talla, que vive en los fondos someros de aguas claras y con arrecifes coralinos. Es de color verde oliváceo o azul, con los bordes de las escamas rojo-anaranjados o amarillentos. Su carne es comestible y de buena calidad, pero no muy apreciada por los consumidores.

CACHAMA MEDIO LUTO *Holacanthus tricolor*. *Pez comestible.

CACHAMA NEGRA *Pomacanthus paru*. *Pez comestible.

CACHAPA *Tortilla delgada y redonda, hecha de maíz tierno molido, asada en un budare o en una plancha. La cachapa margariteña es salada, a diferencia de otras regiones donde es dulce, más grande y de consistencia más dura que las de otras partes del país.

CACHAPA DE BUDARE *Tortilla plana, delgada y redonda, hecha de maíz tierno y cocinada en budare hasta dorar.

CACHAPA DE HOJA *Bollo de maíz tierno envuelto en hojas de la mazorca del mismo maíz y después cocinado en agua, similar en su forma a la hallaquita. Sin. Cachapa de olla.

CACHAPA DE OLLA *Cachapa de hoja.

CACHAPEAR *En Táchira, preparar las cachapas.

CACHARAPA *Casabe de tamaño pequeño, elaborado en algunas zonas del estado Anzoátegui.

CACHARRO *Vasija tosca.

CACHAZA *Aguardiente de melaza. *En la elaboración del azúcar, primera espuma que arroja el jugo de caña.

CACHE *En Falcón, infusión hecha con polvo de café, que antes había servido para producir otra infusión de café. Esta infusión no se cuele, sino que se deja asentar. Sin. En Oriente, Agua de puya; en Lara, Tuche hervido.

CACHI *Nombre dado al café claro en Carabobo y en el Oriente de Venezuela.

CACHICAMO *Aguardiente destilado clandestinamente del jugo de caña, de piña o de remolacha. *Alambique clandestino. **Priodontes giganteus*; *P. maximus*. Armadillo de 1 m de longitud, cola de 50 cm y 60 kg de peso. De color marrón, presenta en la frente una gruesa escama protectora. Está en peligro de extinción. **Dasy-*

pus novemcinctus. Armadillo de 45 cm de longitud y peso superior a 5 kg. De color marrón, tiene el cuerpo recubierto por un caparazón óseo formado por bandas móviles. Su carne es exquisita. **Dasybus kappleri*. Armadillo de las selvas del sur del Orinoco. **Dasybus sabanicola*. Cachicamo sabanero, de las sabanas de Guárico y Apure. Especie clave en la preparación de la vacuna contra la lepra en Venezuela y en el mundo.

CACHICAMERO *Miche zanjonero.

CACHICATO *Calanus* sp. *Pez marino pequeño, de color plateado con tintes pardo-amarillentos hacia la parte dorsal. Posee una mancha negra en la aleta dorsal. Su carne es comestible y está considerada de mediana calidad. Tiene poca importancia pesquera.

CACHIFA *Doméstica.

CACHIMBO *En Mérida, alambique clandestino.

CACHINARE *En la península de Paraguaná, dato verde comido con sal. El dato se consume también maduro, pero entonces no recibe ese nombre.

CACHIPO *En Sucre, la vaina seca del cambur, la cual, como en otras partes del país, se usa para amarrar y envolver. En Lara se llama cepa y se utiliza para envolver papelón, batido, melcocha, etc.

CACHIRÍ *Bebida fermentada de yuca y batata que preparan algunos grupos indígenas de Venezuela y Brasil.

CACHITO *Panecillo salado relleno con jamón molido o queso. *Panecillo semidulce en forma de cuerno, elaborado a base de harina, azúcar, huevo y mantequilla. Sin. Croissant. *Medida para líquidos equivalente a una sexta parte del litro.

CACHO *Dulce similar a un papeloncito hecho de forma circular. *Confitura de harina de trigo elaborada en Caracas. *Pieza para tomar agua hecha con cuero de vacuno, pulida y labrada. Los viajeros a caballo se valían de ella para tomar

agua sin bajarse de la cabalgadura. **Leuciscus cephalus*; *Squalus cephalus*. Pez de carne comestible.

CACHORRETA *Macarela.

CACHÚA *Balistes vetula*. *Pez marino de hasta 55 cm de largo, de coloración oscura con algunos reflejos anaranjados. Presenta unas adaptaciones bucales que le permiten alimentarse de erizos con espinas largas. Habita en fondos rocosos o corallinos de poca profundidad. Su carne es muy estimada. Sin. Cachuda.

CACHÚA NEGRA *Melichthys niger*. *Pez marino.

CACHÚA PERRA *Aluterus heudeloti*; *A. monoceros*; *A. schoepfii*; *A. scriptus*. *Pez marino.

CACHUDA *Cachúa.

CACIMBA *Casimba.

CACIOCAVALLO *Queso del sur de Italia, de leche de vaca y de oveja, con forma de pera.

CACTÁCEAS *Familia de plantas xerófilas que abarca aproximadamente 1.500 especies, gran parte de las cuales viven en zonas desérticas y semidesérticas gracias a que almacenan gran cantidad de agua. Son exclusivas del continente americano.

CADENA ALIMENTARIA *Secuencia de transferencias que sufre la energía, donde cada organismo que la proporciona constituye un eslabón de la transformación, la comercialización y el consumo de alimentos, y de la nutrición del hombre. En la cadena se produce la transferencia de materia, alimentos o contaminantes, de un organismo vivo por consumos sucesivos. La cadena más larga parte del microorganismo, pasa por los vegetales, los herbívoros y finalmente llega al hombre o bien parte del plancton, pasa por los organismos marinos y llega al hombre. Alrededor del 90% de la energía química disponible se transforma cada vez que es transferida de un nivel al siguiente. Cualquier comunidad natural posee muchas cadenas alimenticias interrelacionadas

que forman una red trófica, ciclo alimentario, trama alimenticia o trama de la vida.

CADENA DE FRÍO *Sucesión de instalaciones frigoríficas mantenidas a bajas temperaturas (unos -20 °C) donde se conservan los alimentos congelados. El término cadena indica la necesidad de conservar los alimentos a baja temperatura durante su almacenamiento, transporte y comercialización.

CAFÉ *Fruto del cafeto (*Coffea arabica*; *C. robusta*). *Bebida estimulante obtenida por infusión de granos tostados y molidos de la planta *Coffea arabica* o *C. robusta*. El grano crudo contiene aproximadamente un 6% de ácidos cafeicos y clorogénicos, ácido tánico, trigonelina que se convierte en ácido nicotínico durante el proceso de torrefacción, cafeína de 1 a 2% según las especies, un 8% de azúcares diversos y casi un 15% de lípidos. La torrefacción alcanza distintos niveles, según las diversas especies; por ejemplo, los granos de *C. robusta*, con mayor contenido de cafeína, se torrefactan mucho más intensamente que los de *C. arabica*, lo que les hace ser más amargos. Durante este proceso, se forma vitamina PP, por lo que el café es uno de los mejores agentes antipélagricos. *Semilla del cafeto, como de 1 cm de largo, de color amarillento verdoso, convexa por una parte y plana con un surco longitudinal, por la otra. *Casa o sitio público donde se vende y toma esta bebida y otras consumiciones.

CAFÉ AGUARAPADO *Café claro y preparado o colado con agua endulzada con papelón.

CAFÉ BOLÓN *Café concentrado y sin dulce. *Infusión de café sin colar. Sin. Café volón.

CAFÉ CERRERO *Café muy cargado y sin endulzar.

CAFÉ CON LECHE *Infusión con más leche que café.

CAFÉ DOBLE *Café negro muy concentrado.

CAFÉÍNA *Alcaloide presente en muchas bebidas estimulantes, como el té, la yerba mate, la nuez de cola y, especialmente, en el café. La con-

centración de cafeína en los distintos cafés depende de factores genéticos, y oscila entre el 1% en *Coffea arabica* y el 2% en *C. robusta*. Es una sustancia que estimula los sistemas nervioso, circulatorio y respiratorio y además es diurética. La descafeinización del café consiste en extraer la cafeína del café fresco por medio de un solvente específico; una vez extraída la cafeína se tuesta el café.

CAFÉ GUAYOYO * Infusión muy clara de café.

CAFÉ MARRÓN * Infusión con más café que leche servido en taza grande.

CAFÉ MARRONCITO * Café marrón servido en taza pequeña.

CAFÉ NEGRITO * Café negro servido en taza pequeña.

CAFÉ NEGRO * Infusión de café fuerte y oscura.

CAFESERO/RA * Persona que vende infusiones de café como vendedor ambulante. * Dicese de una persona que bebe mucho café.

CAFETERA * Vasija en la que se sirve café. * Utensilio en el que se hace café.

CAFETÍN * Establecimiento en el que se venden y sirven café, bebidas refrescantes, jugos o batidos de frutas y comidas ligeras. Generalmente es el lugar de alimentación de una empresa o institución educativa.

CAFÉ TINTO * Café negro muy concentrado.

CAFETO *Coffea arabica*; *C. robusta*. * Arbusto rubiáceo que proporciona los granos de café. El cafeto es originario de África (Etiopía) y de Asia (Arabia). Las tres especies de cafeto más conocidas son el *C. arabica*, el *C. canephora* (*C. robusta*) y el *C. liberica*, aportando las dos primeras el 95% de la producción mundial de café. Las principales diferencias entre los cafés arábica y los robusta está en la forma del grano y en el contenido de cafeína (de 1,1 a 1,7% en el arábica y de 2 a 4,5 % en el robusta).

CAFÉ TRILLADO * Parapara.

CAFÉ VOLÓN * Café Bolón.

CAFONGO * Bollitos dulces, típicos de Barlovento, hechos a base de cambur titiaro, harina de trigo, pulpa de ralladura de coco y clavos de especia, envueltos en hojas de cambur y horneados. * Manjar de la costa colombiana compuesto de harina de maíz, panela, queso y pimienta, envuelto en hojas de bijao y cocido al vapor.

CAFUNGA * Dulce hecho a base de masa de maíz, cambur o plátano maduro y anís, sancochado en hojas de plátano y bañado con melado de papelón o miel de abejas. * Bollos dulces horneados sobre hojas de cambur, acostumbrados como postre, resultantes de mezclar cambures titiaros maduros, harina de trigo, pulpa rallada de coco y clavo de especia molido. Se comen calientes con mantequilla y queso, como si fuera una cachapa de hoja, o como dulce.

CAGALONA *Archosargus rhomboidalis*; *A. unimaculatus*. * Pez marino de las aguas vecinas a la península de Paria, estado Sucre.

CAGARRUTA * Fruto del café seco y en concha. A esta forma del café se le suele llamar también café en parapara. * Excremento de conejos, venados y roedores.

CAIGUA *Cyclanthera pedata*. * Cucurbitácea. Hortaliza. * Baya llamada también pepino andino.

CAIMITO *Chrysophyllum cainito*. * Árbol de la familia de las Sapotáceas, de 5 a 20 m de altura y con follaje muy atractivo. Su fruto, globoso o achatado, es de color morado, verde claro o blanquizco. Su pulpa o mesocarpo es blanco o morado oscuro y de sabor dulce.

CAIMO *Pouteria cainito*. * Árbol sapotáceo. * Fruto comestible de este árbol, de forma ovoide o elipsoidal, amarillo y rugoso, de pulpa blancuzca y dulce. Sin. Abiú, Temare.

CAITIPA *Diapterus rhombeus*. * Pez marino de pequeña talla, de color plateado con tonos oscuros y reflejos azulados. Es abundante en las costas

y comestible, pero de escasa importancia comercial por su reducida talla media.

CAITUCO *Bixa orellana*. *En Sucre y Monagas. Sin. Bija, Onoto.

CAJA CHINA *Caja generalmente rectangular, hecha de madera y forrada con aluminio, donde se depositan las carnes para su asado. Las brasas van en la tapa o parte superior de la caja. Se emplea en Lara. Fue introducida en la región a mediados del siglo XX, por técnicos cubanos que laboraban en los ingenios azucareros.

CAJARO *Phractocephalus hemiliopterus*. *Bagre de agua dulce, de coloración muy llamativa: vientre blanco amarillento, aletas de color anaranjado y barbillas amarillentas. Alcanza pesos superiores a los 40 kg. Su carne, algo amarillenta, tiene buen sabor y se vende fresca o en salazón. Su área de dispersión comprende las cuencas del Orinoco y del Amazonas.

CAJETA *Caja redonda de madera con tapa para guardar dulces o jaleas. *Dulce o jalea contenida en cajeta. *Dulce tradicional del centro de México, elaborado con leche de cabra y azúcar y presentado en cajitas de madera. *Bocadillo de guayaba o membrillo de confección merideña, envasado en cajita de madera; corriente en el siglo XIX. **Calappa angusta*. Crustáceo, grande y de gruesas muelas, llamado cangreja en Nueva España, que se come sancochado con limón, en sopa, asado o se emplea como ingrediente de ensaladas y rellenos.

CAJÚ *Merey.

CAJUA *Sicana odorifera*. *Cucurbitácea. Planta trepadora de hojas palmatilobuladas, flores axilares, amarillas campanuladas y de ambos sexos. *Fruto de esta planta, largo y cilíndrico, de color rojo o morado, olor agradable y penetrante; es comestible crudo o cocido en almíbar. Sin. Cajúa, Cajuba.

CAJÚA *Cajua.

CAJUBA *Cajua.

CAL VIVA *Óxido de calcio.

CALABACÍN *Cucurbita pepo*. *Hortaliza, calabaza pequeña, de corteza verde y carne blanca y comestible.

CALABAZA *Auyama.

CALABURA *Muntingia calabura*. *Fruta tropical cuyo fruto es una baya. Sin. Capulín, Majagua, Niguo.

CALALÚ *Plato de las localidades de la península de Paria, de influencia trinitaria. Se hace con quimbombó, hojas tiernas de ocumo (cogollos) o repollo (en su defecto), carne de chivo salado, sal, tomate, pimentón, ají dulce, cebolla, leche de coco, algunas jaibas y jamón. *Potaje cubano con hojas de malanga, verdolaga y otros vegetales, en honor a Changó, rey de reyes, deidad afrocubana.

CALAMAR *Loligo* sp. *Molusco de cuerpo esbelto y cilíndrico, de unos 20 cm de largo, provisto de 8 tentáculos cortos y 2 tentáculos más largos. De color crema o rosado, vive en alta mar o en fondos arenosos litorales poco profundos. Abunda en las aguas del Mediterráneo y del Atlántico. Su carne es delicada y fibrosa. Se prepara frito o guisado, a veces relleno con arroz. El más apreciado gastronómicamente es el más pequeño o chipirón, consumido a veces en su propia tinta. Sin. Chipirón, Luria.

CALCIO *Macroelemento mineral cuya principal función es la edificación del esqueleto por depósito de fosfato tricálcico sobre la matriz proteica del hueso. La inhibición de esta operación provoca el raquitismo. La absorción intestinal del calcio tiene lugar principalmente en el duodeno, bajo el control de la vitamina D. El calcio interviene en diversos mecanismos, como la coagulación sanguínea, la contracción muscular, el funcionamiento cardíaco, el comportamiento neurológico, etc. En la sangre, la mitad del calcio está unida a proteínas.

CALDEAR *Calentar mucho.

CALDERA *Vasija grande y redonda que sirve para calentar el agua u otra cosa.

CALDERADA *Lo que cabe en una caldera.

CALDERETA *Guiso propio de localidades marinas, principalmente españolas, a base de pescado hervido con cebollas y pimentón.

CALDERO *Caldera pequeña con una o dos asas, generalmente de hierro, usada en Venezuela para cocinar.

CALDO *Líquido resultante de la cocción de carnes o pescados, desprovistos de presas y vituallas. Generalmente así se designa a las preparaciones dadas a los enfermos y convalecientes. *Líquido destinado a la alimentación, como el vino, el vinagre, el aceite, etc.

CALDO CORTO *Caldo aromatizado con diversos ingredientes que se deja reducir al fuego, y que se emplea para cocer pescados. Se le llama también medio caldo.

CALDO DE PAPAS *En Táchira, caldo claro de papas picadas con condimento. Si lleva leche se le llama cuajado.

CALDOSOSO/SA *Que tiene mucho caldo.

CALENTADO *Bebida caliente preparada con aguardiente, papelón y clavos o canela. *Comida del día anterior que se fríe o se recalienta para el desayuno.

CALENTAR *Aumentar la temperatura de una cosa.

CALIDAD *La calidad de un producto agroalimentario implica conceptos y nociones muy diversos, incluso contradictorios. Para el productor, la calidad va unida a la productividad, a la facilidad de recogida y salida al mercado agrícola. Para el almacenista y para el transportista se define esencialmente por su estabilidad macroscópica, su aspecto y presentación, y su resistencia a las diversas manipulaciones. Para el industrial, la calidad depende de la aptitud para la panificación del trigo, aptitud de la leche para la esterilización o la elaboración de quesos, etc., y de la buena aceptabilidad por parte de los consumidores. Para los responsables comerciales depende de criterios

sensitivos, visuales, organolépticos y táctiles, como por ejemplo el color de la mantequilla. Para los servicios de inspección, la calidad se define en función de su composición bioquímica y de los tratamientos empleados en su elaboración. El consumidor, por su parte, no dispone de medios que le permitan evaluar la calidad nutritiva e higiénica y el valor comercial de los alimentos, de modo que percibe la calidad según sus propios criterios subjetivos, elaborados a partir de sus conocimientos, conceptos y acciones respecto a la alimentación y forma de vida. La ausencia de criterios objetivos de apreciación alimenta la polémica y los mitos que rodean a los alimentos (alimentos "naturales", "sanos", "biológicos", "químicos", "industriales", etc.).

CÁLIDO/DA *Que da calor o que excita ardor en el organismo animal.

CALLEJONERO *Miche zanjero.

CALLOS *Trozos de las tripas o intestinos y otros despojos del vacuno, que se comen guisados o en sopa. Se les llama también mondongo, tripa, vientre o guatitas.

CALOR *Fuerza que se manifiesta dilatando los cuerpos y que llega a fundir los sólidos y a evaporar los líquidos.

CALORÍA *Una caloría-gramo es la cantidad de calor necesaria para aumentar la temperatura de 1 g de agua de 14,5 °C a 15,5 °C bajo la presión atmosférica normal. Una kilocaloría (kcal) equivale a 1.000 calorías-gramo y es la unidad en la que se mide el valor energético de los alimentos, aunque comienza a ser reemplazada por el julio (joule): 4,186 joules equivalen a 1 kilocaloría. Los carbohidratos proporcionan un promedio de 4 kcal por cada gramo ingerido, al igual que las proteínas. Las grasas son un combustible más concentrado y proporcionan 9 kcal por gramo. El alcohol proporciona 7 kcal por gramo.

CALOSTRO *El primer líquido producido por las glándulas mamarias después del parto. No es la leche propiamente dicha, sino una sustancia clara, rica en agua, proteínas, vitaminas, minerales y factores inmunes o anticuerpos que protegen al

recién nacido de algunas enfermedades. Se produce hasta una semana después del parto. Los nutrientes en el calostro cubren las necesidades del recién nacido hasta la producción de leche.

CALVADOS *Aguardiente muy seco, típico de la región de Calvados, en Normandía. De 40 a 50°, se hace de una manzana de color acaramelado y posee reconocidas propiedades digestivas.

CAMARÓN *Penaeus* spp. *Nombre colectivo de varias especies pertenecientes a la familia Penaeidae, de gran valor alimenticio y comercial. Entre ellas tenemos el camarón acanalado (*Penaeus* sp.), el camarón azul (*P. stylirostris*), el camarón blanco (*Penaeus schmidti*; *P. occidentalis*, *P. vannamei*), el camarón de agua dulce o de río (*Macrobrachium* spp.), el camarón marrón (*Penaeus aztecus*; *P. duorarum*), el camarón rosado (*P. brasiliensis*), el camarón tití o siete barbas (*Xiphopenaeus kroyeri*). El camarón es un crustáceo decápodo nadador, de 5 a 17 cm de largo, con el cuerpo comprimido por los lados. El camarón *Penaeus* sp., por ejemplo, es un crustáceo pequeño, comestible, de color amarillento. Al cocerlo, adquiere tonalidad roja. Se le confunde en Venezuela con el langostino. Se prepara guisado, en ensalada, frito, guisado con arroz, en tortillas y revoltijos.

CAMARONADAS PIRITEÑAS *Plato de la región de Píritu consumido particularmente durante julio y agosto, que consiste en sancochar los crustáceos y despojarlos de sus corazas, añadiéndole sal, limón y delgadas rodajas de cebollas; algunos les añaden aceite y vinagre. Otra forma de prepararlos es con arroz, al cual se le agregan los aliños habituales.

CAMARONES VERDES *Término usado en la industria pesquera para indicar camarones crudos, enteros. No se refiere al color de los mismos.

CAMASA *Lagenaria siceraria*. *Hierba trepadora de la familia de las Cucurbitáceas que crece en tierras calientes. *Fruto de la planta, de tamaños y formas variables, que puede llegar a ser muy grande; su corteza es muy resistente. *Recipiente que se hace con este fruto, una vez despojado de las semillas y sus envolturas. Sirve para diferentes usos. Sin. Camaso, Camaza, Camazo, Camuro.

CAMASETE *En los Llanos, pequeña empalizada rústica o troja donde se coloca el pescado recién salado para su secado al aire libre.

CAMASO *Camasa.

CAMATA *Crypturus* sp. *Gallinácea silvestre de coloración gris y parda, de carne muy apreciada.

CAMATICARO *Cuajo.

CAMAYA *En Falcón, cesto, nasa.

CAMAZA *Camasa.

CAMAZO *Camasa.

CAMBUR *Musa sapientum*. *Planta de la familia de las Musáceas, de numerosas variedades y formas. *Fruto de esta planta, llamado también banano. Los nombres de las variedades de cambur difieren mucho de un lugar a otro. Así encontramos el cambur manzano, de tamaño regular, color amarillo, grueso, de piel fina y sin aristas; el cambur titiario o bocadillo, pequeño y muy dulce, de piel fina, amarilla y con puntos negros al madurar, y sin aristas; cambur quinientos, grande, de color verde, parecido al plátano en tamaño y forma; cambur mataburro, de tamaño regular, grueso, de color marrón o morado, se come en sopas; cambur guineo o pineo, de color amarillo, de tamaño regular, con más de tres aristas y con puntos negros al madurar; cambur guineo negro, con mucho tanino, usado para curar males estomacales; el cambur cuyaco, largo y generalmente con tres aristas. La mayoría de ellos se come crudo, y algunos, como el guineo negro y mataburro, además de otras variedades como el topocho y el plátano hartón, se comen sancochados o de otras formas. Sin. Banano.

CAMBUR PASADO *Banano maduro, pelado y secado a temperaturas de 70 °C, se presenta como un sólido de consistencia firme, pegajoso, de apariencia rugosa, color marrón claro u oscuro, con brillo no uniforme. Se usa directamente como postre o como ingrediente de cocina.

CAMBURERO/RA *Persona que vende cambures en un mercado popular.

CAMBURITO *Cuajilote.

CAMEMBERT *Queso francés, de leche de vaca, de pasta blanda, untuosa y homogénea.

CAMIGUANA *Anchoa trinitatis*; *A. spinifera*; *A. cubana*; *A. iyolepsi*; *A. parva*. *Nombre dado a varias especies de peces marinos de la familia Engraulidae, de hasta 12 cm de largo. De coloración contrasombreada, con una banda plateada lateral desde la cabeza hasta la cola. Habita en las islas y en las costas continentales del país. Sin. Anchoa del Perú.

CAMISA *Preparación envuelta en papel untado de aceite (que los franceses llaman papillote), o bañada en crema batida.

CAMOTE *Batata.

CAMPANITO *Onoto.

CAMPARI *Aperitivo italiano, de 35°, seco, amargo y con sabor a quinina.

CAMUARE *Albarico.

CAMUCA *Catuta, plato trujillano.

CAMU CAMU *Myrciaria paraensis*; *Myrciaria dubia*. *Mirtácea. Arbusto bajo que crece a la orilla de los ríos. *Fruto de este arbusto, globoso, de color vino tinto a morado en la madurez, con pulpa acuosa de sabor ácido, con un elevado contenido de vitamina C. Se come crudo o se emplea en la fabricación de refrescos.

CAMURO *Camasa.

CANA *Chica.

CANAL *Corte de ganado. *Animal sacrificado, eviscerado, sin cabeza y sin la parte distal de los miembros locomotores. Al mayoreo, la carne se comercializa por canales, medias canales o cuartos de canal, por lo que se habla de cuartos delanteros y cuartos traseros. La carne de ovinos,

caprinos y cerdos por lo general se vende al mayoreo por canales enteras.

CANALERA *Acanthocybium solandri*. *Pez marino de la familia de los Escómbridos, similar al carite sierra, aunque con el hocico más aguzado y de mayor tamaño. Habita principalmente en aguas oceánicas.

CANAPÉ *Bocado de pan o galleta cubierto con una porción de algún manjar, como cremas y salsas, que se sirve especialmente como entradas, o en cocteles, bufés, etc. *Pasapalo.

CANARI *Canarium commune*. *Burserácea. Árbol alto, originario de Filipinas e introducido en América. *Frutos de este árbol, consistente en nueces ovaladas con ápice agudo, reunidas en racimos, negras en la madurez, y con mesocarpio rico en aceites. La nuez es triangular, con 75% de aceite y de 10 a 15% de proteína. Sin. Almendrán de Java.

CANARÍ *Olla grande de metal o de peltre con los bordes hacia adentro, provista con un alambre en forma de arco que sirve de agarradero, utilizada para cocinar o transportar distintos tipos de alimentos. Sin. Canarín.

CANARÍN *Canarí.

CANASTA/TO *Cesta grande de boca ancha. En algunos casos lleva en el borde una cuerda que se sujeta a la cabeza o al pecho para cargarla. *Medida de peso para yuca, maíz, café y frijol que oscila entre 20 y 50 kg.

CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS *Instrumento de planificación alimentaria, útil para estimar la cantidad de alimentos básicos necesarios para una población durante un tiempo determinado. Para Venezuela, el Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria lo definió como: un conjunto mínimo de productos obtenidos a partir de la Canasta Normativa Concertada de Alimentos, con capacidad para cubrir al menos el 50% de los requerimientos de energía y nutrientes de la población y cuya disponibilidad debe ser particularmente protegida por el Estado, a través de los organismos competentes.

CANASTA NORMATIVA CONCERTADA DE ALIMENTOS *Cuantificación ponderada de alimentos, accesibles a la población, que asegure el consumo de acuerdo con los hábitos alimentarios, y que satisfaga sus requerimientos nutricionales, tomando en cuenta los factores agrícolas, ecológicos y socioeconómicos característicos del país. Ésta es la Canasta utilizada como referencia para las estimaciones de pobreza crítica y pobreza extrema.

CANDE *Confite de azúcar. *Azúcar cristalizado después de repetidas clarificaciones. Sin. Candi.

CANDI *Cande.

CANDIL *Holocentrus ascensionis*; *H. rufus*; *H. vexillarius*; *H. bullisi*, *Myripristis jacobus*. *Nombre común a varias especies de peces marinos de talla inferior a los 40 cm de largo. De coloración rojiza y ojos grandes, habita en fondos rocosos y coralinos. **Holocentrus coruscus*. Pez marino pequeño, de unos 12 cm de largo. De color rojo vivo en la parte dorsal, y con franjas longitudinales rosadas o anaranjadas en los flancos. Vive en áreas insulares o continentales de aguas claras con arrecifes coralinos. Es comestible, pero se comercializa poco por su reducido tamaño.

CANDIL DE PIEDRA *Myripristis jacobus*. *Pez marino pequeño, de color rojo carmín, más intenso en la parte dorsal. Se consume fresco y, debido a que su carne no es considerada de buena calidad, se consume poco.

CANDLENUT *Kemiri.

CANECA *Medida de capacidad usada en los ingenios azucareros para el ron. *Botella pequeña de licor. *Botella de barro vidriado que se emplea para contener ginebra y algunos otros licores.

CANELA *Corteza del canelo (*Cinnamomum zeylanicum*), utilizada abundantemente en repostería. Cada dos años, en la estación de las lluvias, se arranca la corteza de los brotes que va echando el árbol, el canelo, que es podado periódicamente. Las varitas de la canela se cortan cuando tienen 2 años de crecimiento, y miden 1 m de largo y de 1 a 1,5 cm de diámetro. Se le quitan las hojas y se

separa la cáscara. Se dejan bajo sombra y luego se les raspa la parte externa y se almacenan. De los pedazos de corteza de menor tamaño se obtienen las "rajas" o "astillas" del comercio, usadas como especia. De la corteza se destila un aceite esencial, un líquido volátil, aromático y picante, compuesto principalmente de aldehído cinnámico. Sin. Cinamomo.

CANELO *Cinnamomum zeylanicum*. *Laurácea. Árbol bajo y muy ramificado, originario de Ceilán y el Sur de la India.

CANELÓN *Bebida alcohólica, típica de la península de Parí, que consiste en la mezcla de ron con canela y clavo de especia molidos, y puesta a fermentar.

CANELONES *Plato italiano a base de pasta de tallarines rellena de carne, pescado, etc., y cubierta de salsa (generalmente bechamel), de carne o de tomate, etc.

CANGREJO *Cancer pagurus*. *Crustáceo con el abdomen poco desarrollado y replegado bajo la caja torácica. Posee un caparazón liso, de color marrón verdoso y forma trapezoidal, así como cinco pares de extremidades. Su carne es sabrosa, blanca y compacta. *Nombre común utilizado para identificar a las especies pertenecientes a las familias Protumidae, Xanthidae y Majidae. **Paralithodes cantchaticus*. Cangrejo de Alaska. **Procambarus darkii*. Cangrejo de las marismas. **Mitharax spinosissimus*. Cangrejo espinoso. **Carpillus corallinus*. Cangrejo moro **Cardisoma* spp. Cangrejo azul.

CANILLA *Pan de trigo, alargado, de estilo francés.

CANISTEL *Pouteria campechiana*; *Lucuma campechiana*. *Fruta tropical de las Sapotáceas, baya piriforme o subglobosa, pulpa amarilla, aromática, seca, aunque hay variedades con pulpa jugosa, rica en carbohidratos, se emplea en la preparación de batidos y helados. Sin. Zapotillo.

CANTAL *Queso francés de leche de vaca, con forma de tambor y pasta compacta.

CANTANG *Coleus rotundifolius*. *Tubérculo perteneciente a las Lamiáceas, conocido como Borraja india. Nativo de África tropical.

CANTAURO *Cordia alba*; *C. dentata*. *Boraginácea. Planta cuyos frutos mucilaginosos tienen un agradable sabor dulzón, pero astringente. Su consumo está limitado, pues es creencia popular que "pega las tripas". El mucílago se utiliza como pegamento de diversos materiales. Sin. Caujaro, Cautaro.

CÁNTARO *Vasija de loza de barro cocido, provista de un asa y una escotadura a manera de boca para servir o verter el contenido que generalmente es café caliente; esta boca es opuesta al asa. Se usa en Lara. También se empleaba para hacer chocolate. *Vasija de barro con forma de cafetera para calentar el café. *Vasija de barro o metal, angosta de boca, ancha por la barriga y estrecha por el pie, y con una o dos asas.

CANTIMPLORA *Vasija de metal que se emplea para llevar agua.

CANTINA *Establecimiento público donde se expendían bebidas espirituosas, otros licores y refrescos embotellados. *Cafetín establecido en las escuelas.

CAÑA *Aguardiente hecho de caña de azúcar. *Denominación genérica de las bebidas alcohólicas. *Vaso ligeramente cónico, alto y estrecho usado en Andalucía para tomar vino y licores. *Tallo sin flores de las gramíneas.

CAÑA BLANCA *Aguardiente hecho de la caña de azúcar.

CAÑA DE AZÚCAR *Saccharum officinarum*. *Gramínea tropical originaria de la India, introducida por Colón en las Antillas en 1493. A partir del siglo XVII se desarrolló en América el sistema de plantación de caña de azúcar, intensificándose su cultivo en el siglo XIX. El rendimiento del cultivo varía de 35 a 270 t/h, y su contenido en azúcar oscila entre el 6 y el 16% de su peso, aunque puede alcanzar el 20% si se toma en cuenta la glucosa.

CAÑAFÍSTOLA *Cassia moschata*; *C. fistula*. *Árbol leguminoso cuyo fruto contiene una pulpa negra, dulce, comestible y que se ha tenido por medicinal en Falcón, especialmente cuando se recoge en Viernes Santo.

CAÑANDONGA *Aguardiente, bebida alcohólica en general. *Aguardiente de mala calidad.

CAÑIHUA **Chenopodium pallidicaule*. *Chenopodiácea. Cereal.

CAÑUELA *Alimento preparado con masa de arepa, pero que, en lugar de tener forma de arepa, tiene forma de cilindro de extremos redondeados.

CAPA *Líquido con que se baña una preparación culinaria.

CAPACHO *Achira. *Casabe mojado en guarapo de papelón hervido.

CAPIBARA *Chigüire.

CAPINO *Residuo sólido proveniente del tamizado de la harina prensada de yuca. *Bebida fermentada preparada a partir del residuo de la operación de tamizado de la yuca. *Esta bebida recién hecha es dulce, pero luego se pone ácida y es embriagadora. *En los Llanos, casabe de mala calidad. *Alimento para porcinos preparado con la harina de yuca que sobra una vez elaborado el casabe.

CAPIRULETA *Caspiroleto.

CAPITOLIO *Bizcochuelo endulzado. En Caracas lo llamaban aviador.

CAPÓN *Pollo joven, castrado y cebado para que resulte más tierno y sabroso. *Dícese del animal castrado.

CAPRINOCULTURA *Rama de la zootecnia dedicada a la cría y la explotación de los caprinos.

CAPRINOS *Grupo de la familia de los Bóvidos, entre los cuales encontramos las cabras, las ovejas y los carneros.

CÁPSULA *Fruto seco formado a partir de más de un carpelo y que debe abrirse para liberar sus semillas; por ejemplo, la amapola. *Porción terminal del esporangio de los musgos o hepáticas, dentro de la cual se forman las esporas. *Envoltorio de tejido conectivo, material gelatinoso, etc., que rodea un órgano animal, huevo, célula bacteriana, etc.

CAPSUP *Ketchup.

CAPUCHINA *Tropaeolum majus*. *Tropeolácea. Cultivo saborizante, empleado como sucedáneo de la alcaparra. Sin. Berro de Indias, Espuela de gallo, Marañuelas.

CAPUCHINO *Café fuerte, hecho en máquina de presión con leche espumosa. El verdadero capuchino consta de 1/3 de café expreso, 1/3 de leche vaporizada caliente y 1/3 de espuma. Su nombre proviene de los hábitos de los frailes capuchinos, del mismo color que la bebida.

CAPUCO *Carpisilius coralinus*. *En Margarita, cangrejo de color azul marino que habita en las playas arenosas cercanas al mar Caribe. En el Distrito Federal se le conoce como cangrejo moro.

CAPULÍ *Prunus capuli*; *P. serotina* var. *capuli*. *Rosácea. Cerezo de los Andes. *Drupa comestible de esta planta.

CAPULÍN *Calabura.

CAPUNGA *Golosina típica del estado Miranda, que consiste en una mezcla de harina de maíz, cambures titiaros, coco rallado y queso blanco rallado. Se presenta envuelta en cuadritos de hoja de cambur, igual que una hallaquita, y se sancocha en agua hirviendo con un poquito de sal.

CAQUEXIA *Mala salud general y nutrición deficiente originada por una infección de la sangre.

CAQUI *Kaki.

CARABALÍ *Pithecellobium corymbosum*. *Árbol leguminoso, propio de sitios inundadizos, hojas bicompuetas y legumbres lomentáceas; cada lomento tiene una semilla comprimida, alar-

gada, verdosa, redondeada en sus extremos, con 8 mm de longitud y 4 mm de ancho. Sin. Hueso de pescado.

CARABINA *Mezcla de varias bebidas alcohólicas fuertes. Cuando la mezcla es muy fuerte la llaman miura, como a unos toros de lidia. *Bollito de maíz muy picante relleno de caraotas negras. *Bebida yaracuyana reputada como afrodisíaca, a base de ron, anís, limón y canela. *En Mérida, hallaquita.

CARACABALLO *Selene vomer*. *Pez marino de unos 35 cm de largo, gris azulado hacia la parte dorsal y blanco plateado en el vientre. Se encuentra principalmente en la plataforma nororiental y de Guayana y en el golfo de Venezuela. Es comestible y se consume generalmente en fresco.

CARACHANA PINTADA *Euthynnus illitteratus*. *Pez marino, de cerca de 10 cm de largo. De color azul oscuro en el dorso y los laterales, y blanco plateado en el vientre. Vive en aguas marítimas, cerca de la costa, y es frecuente en la región nororiental. Comestible.

CARACOL *Nombre común que reciben los gasterópodos. *Molusco gasterópodo de agua dulce o marino, de concha en espiral, cuerpo prolongado y de dos a cuatro tentáculos en la cabeza.

CARACOLÍ *En Falcón al merey.

CARACUEY *Bromelia humilis*. *Bromeliácea. Planta de hojas espinosas, abundante en la costa oriental y en Nueva Esparta. *Fruto de esta planta, comestible, muy dulce. Sin. Caraguay, Maya.

CARAGUAY *Caracuey.

CARAJOTE *Subpilocereus* spp. *Cactácea. *Fruto de esta cactácea, de muy agradable sabor. Sin. Brevia.

CARAMBOLA *Tamarindo chino.

CARAMBOLO *Tamarindo chino.

CARMELIZAR *Acaramelar, bañar de azúcar a punto de caramelo.

CARAMELO *Pasta de azúcar, hecho almíbar al fuego y endurecido al enfriarse. *Golosina sólida de azúcar.

CARAMELO, PUNTO DE *Cuando el almíbar cristaliza, al agregar unas gotas de agua fría. Sin. Punto de hebra.

CARAMELOS DE PALITO *Golosina hecha a partir de un almíbar elaborado con azúcar, agua y miel de abeja, aromatizado con esencia y coloreado con gotas de color vegetal.

CARAÑA *Grapsus grapsus*. *Cangreja pequeña muy abundante entre las rocas de las costas margariteñas. Generalmente se busca de noche con la ayuda de una luz y de una varilla de hierro que hace las veces de arpón. Por su tamaño, sólo puede ser preparada sancochada para comer con limón o en sopa.

CARAOTA *Phaseolus vulgaris*. *Planta leguminosa, de tallos volubles, flores blancas y fruto comestible. *Semilla de esta planta, cuya forma y color varían. Hay variedades de semilla blanca, negra y roja.

CARAOTA CHIVATA *Caripusa.

CARAOTAS FRITAS *Caraotas negras, sobrantes de una comida, que se condimentan y recalientan friéndolas con muy poco aceite. Se comen solas, con suero, acompañadas de arroz, como relleno de las arepas o como parte del pabellón.

CARAPACHO *Caparazón que cubre a las tortugas, a los cangrejos y a otros animales. *Esqueleto de las aves y del ganado. *Guisado de tortuga o morrocay aderezado en el mismo caparazón del animal. *Plato típico de la Guayana venezolana, especialmente durante la Semana Santa. Se mezcla la carne de morrocay en trozos con ajos, cebollas, tomates, huevos cocidos, alcaparras, papas, aceite, sal, vino y ají picante, y se hornea en el caparazón del animal, cubriéndolo con huevo batido.

CARAPACHONA *Harengula clupeola*. *Pez marino pequeño, inferior a 60 cm de largo, de

color azul verdoso oscuro en la parte dorsal, y plateado en la ventral. Generalmente tiene una pequeña mancha negra por encima del borde opuscular. Forma cardúmenes en la proximidad de las islas oceánicas. Especie comestible, pero de muy baja calidad. Se usa para la fabricación de subproductos y, en fresco, para la alimentación de especies en cautividad, como las tortugas. Despide un olor fuerte y desagradable. Abundante en las costas del país.

CARATA *Curujul.

CARATILLO *Bebida refrescante preparada con arroz molido, azúcar o papelón y alguna sustancia aromática, como cáscara de limón, canela y agua de azahar.

CARATO *Bebida refrescante de consistencia espesa hecha generalmente con harina de maíz o de arroz disuelta en agua, hervida, endulzada con azúcar o papelón y luego fermentada. *Bebida refrescante de consistencia espesa hecha con pulpa de frutas, como, por ejemplo, chirimoya, guanábana, piña, etc. *Bebida indígena, fermentada de yuca y batata. Se prepara mezclando casabe tostado, batata y agua, luego se cuece y se deja fermentar en calabazas.

CARATO DE ACUPE *Bebida típicamente caraqueña de origen probablemente colonial, preparada con maíz remojado, germinado, ligeramente cocido y fermentado, una vez que se ha endulzado con papelón. Se acostumbraba a tomarla en Navidad, al finalizar las misas de aguinaldo.

CARATO DE OCUMO CHINO *Bebida ligeramente alcohólica, preparada en la península de Paria, hecha a base de ocumo chino (*Colocasia esculenta*), maíz o arroz rayados, sancochados y puestos a fermentar durante varios días. Otros caratos de la zona de la península de Paria, se elaboran con lechosa o mango. También se elabora el carato de anís (mezcla de anís con ron puesta a fermentar).

CARBOHIDRATOS *Compuestos orgánicos que, por hidrólisis, dan polialcoholes con una función reductora (aldehído o cetona). Se dividen en carbohidratos disponibles, que se absorben en el

intestino, y no disponibles, prácticamente indigeribles. Entre los carbohidratos, tenemos la glucosa, la galactosa, la ribosa, la sacarosa, la lactosa, la maltosa, el almidón, el glucógeno, la celulosa y la pectina. La glucosa (dextrosa) es un monosacárido (azúcar simple), que se sintetiza durante la fotosíntesis y es la principal fuente de energía de los procesos metabólicos en plantas y animales; se le conoce como azúcar de la sangre en los vertebrados. La galactosa es un monosacárido constituyente de muchos compuestos mucilaginosos y de sustancias pécticas. La ribosa es un monosacárido constituyente importante de los ácidos nucleicos. La sacarosa, de la caña de azúcar, es un disacárido, formado por la combinación de los monosacáridos glucosa y fructosa; se encuentra en las plantas y raramente en los tejidos animales. La lactosa, azúcar de la leche, es un disacárido formado por glucosa y galactosa; es un constituyente de la leche de los mamíferos. La maltosa, azúcar de malta, es un disacárido formado por dos moléculas de glucosa; se forma por rotura en la digestión del almidón y se encuentra en las semillas en germinación. El almidón es un polisacárido formado por la combinación de muchas moléculas de monosacáridos; se produce durante la fotosíntesis y se almacena en los gránulos de almidón que poseen muchas células vegetales. El glucógeno, almidón animal, es un polisacárido formado por unidades de glucosa; es almacenado por hongos y animales, sobre todo en el hígado y los músculos de los vertebrados. La celulosa es un polisacárido de cadena larga, formado por unidades de glucosa, y es un constituyente esencial de las paredes de las células vegetales. La pectina es un polisacárido ácido que forma parte de las paredes celulares de los vegetales. Los carbohidratos representan una gran parte de la dieta humana. En los países más ricos proporcionan cerca del 50% de la energía total, y en los más pobres hasta el 85% o más. Sin. Hidratos de carbono.

CARBULLÓN *Corbullón.

CARCASA *Armadura o esqueleto de un animal.

CARCINICULTURA *Cultivo de crustáceos.

CARDAMOMO *Cardamono.

CARDAMONO *Elettaria cardamomum*. *Pertenece a la familia de las Zingiberáceas. Hierba alta, con rizomas duros y bien ramificados, originaria de los bosques húmedos de hoja perenne del sureste de la India y de Sri Lanka. Su procesamiento, especialmente el secado, es muy laborioso, lo que la convierte en una de las especias más costosas, después de la vainilla y el azafrán. *Fruto de esta planta, usado como especia. El fruto no maduro se comercializa por su sabor picante y aromático, y se emplea principalmente en la elaboración de dulces y licores. El aceite se emplea para guisar y aromatizar bebidas. Sin. Cardamomo.

CARDÓN *Nombre genérico para varias plantas cactáceas. **Cereus hexagonus*. Planta de la familia de las Cactáceas que crece en forma columnar y puede alcanzar hasta 15 m de altura. Generalmente carece de hojas y está provista de espinas más o menos numerosas. El fruto es ovi-forme y en algunas especies es comestible. Crece en regiones xerofíticas de las costas del mar Caribe, en bosques deciduos y en sabanas.

CARDÓN BLANCO *Lefaria.

CARDÓN DATO *Cardón del dato

CARDÓN DEL DATO *Stenocereus griseus*; *Le-maireocereus griseus*. *Cactácea. Planta de hasta 11 m de alto, de flores tubulares, nocturnas y pétalos con segmentos internos blancos. Los frutos son globosos, rojos, de pulpa también roja, comestible y de sabor dulce. Sin. Cardón dato, Dato, Yaguarey.

CARDUMEN *Banco de peces.

CAREBE *Especialmente en Lara, suerte de cuchara sin mango elaborada con la corteza del totumo, usada en las labores culinarias y como utensilio para comer. Sin. Pichigua. *Cuchara que se hace de la totuma alargada, cortada longitudinalmente, empleada, por lo general, para revolver alimentos en cocción y después de ella. Muchas veces se le hacen perforaciones en la parte delantera para limpiar las impurezas que flotan en la cocción. Sin. Cariba.

CAREBEAR *Acción de usar el carebe en la cocción de alimentos, etc.; se emplea en Lara.

CAREBERO *Plato de madera que usaban los esclavos para comer.

CARENCIA *Se produce cuando uno o varios de los nutrientes esenciales está en déficit total o relativo por un período sostenido. Cuando la dieta de un individuo o una población es pobre en un determinado nutriente (o en varios nutrientes), pero es adecuada en calorías y proteínas, se trata de una carencia específica. Esta situación podría solucionarse a bajo costo, y el primer paso es sensibilizar a las autoridades de salud para que reconozcan y valoren la gravedad del problema proponiendo y ejecutando acciones concretas. Cuando lo que faltan son calorías y proteínas, es decir, faltan más alimentos para la población, nos encontramos frente a las carencias proteico-energéticas, cuya solución es mucho más costosa y es uno de los problemas más graves que tienen que afrontar los países en desarrollo. Las carencias proteico-energéticas suelen ir acompañadas por carencia de vitaminas y minerales específicos.

CARENCIA CLÍNICA *Un organismo presenta un estado carencial cuando su déficit alimentario es suficientemente importante para producir anomalías bioquímicas, así como trastornos funcionales y anatómicos, despigmentación, parálisis, problemas cardíacos, etc. La carencia se detecta mediante examen clínico, contrariamente a lo que ocurre con la deficiencia, que no es perceptible más que mediante análisis bioquímicos. La corrección del déficit alimentario se manifiesta a los pocos días si la alimentación es suficiente en cantidad y calidad para establecer el nivel normal de nutrientes en el organismo.

CARENCIA ESPECÍFICA *Estado patológico resultante de la falta relativa de un determinado nutriente, generalmente una vitamina o un mineral, como por ejemplo la xeroftalmia (carencia de vitamina A), el escorbuto (de vitamina C), la anemia (de hierro), etc.

CARE'PERRO *Picúa.

CAREY *Caretta caretta*. *Quelonio con el cual se prepara un guiso, algunas veces directamente en su carapacho. Su órgano sexual, conocido como pipe de carey, se macera con ron o brandy, canela y clavo de especia, y es reputado como afrodisíaco. *Jurel.

CARI *Kari.

CARIAQUITO *Lantana* spp. *Verbenácea. El nombre es genérico de varias especies del género *Lantana*, entre las cuales están, cariaquito blanco (*Lantana alba*), utilizado para la fabricación de escobas; el cariaquito colorado (*Lantana camara*) usado en medicina popular, cuyo fruto es comestible y de sabor agri dulce.

CARIAQUITO DE SABANA *Achechive.

CARIAQUITO NEGRO *Achechive.

CARIBA *Carebe.

CARIBE *Serrasalmus notatus*. *Pez fluvial de hasta 50 cm de largo y más de 1,5 kg de peso. De color rojo en el abdomen, la parte inferior de las aletas y la cabeza; tiene hábitos carnívoros y gran voracidad y ataca en cardúmenes compactos a peces y animales. Se encuentra ampliamente distribuido en la cuenca del Orinoco. Algunos ribereños lo comen. Sin. Guacarito.

CARIBE COLORADO *Serrasalmus notatus*; *Taddyella notata*. *Pez de agua dulce, con una gran mancha negra sobre la parte anterior de los costados y coloración muy roja en la parte anterior ventral del cuerpo y de la cabeza, así como en la aleta anal. Los costados son plateados, y el dorso oscuro. Especie abundante en el lecho de los ríos y en las lagunas de rebalse y en los préstamos. Su carne es sabrosa y sirve de alimento a poblaciones ribereñas. Disperso en las cuencas del Orinoco, del Amazonas y de las Guayanas.

CARIBE DORADO *Serrasalmus aureus*; *Pristobricon aureus*. *Pez de agua dulce, de cuerpo con color plateado y la parte inferior de la cabeza de color amarillo oro. Especie de importancia comercial en el delta del Orinoco, donde abunda.

CARIÓPSIDE *Cariopsis.

CARIOPSIS *Clase de fruto seco con una sola semilla que no se abre espontáneamente, típico de las gramíneas, como el trigo, y semejante a un aquenio pero con capas delgadas que conforman el fruto y que están firmemente adheridas a la semilla. Sin. Cariópside.

CARIPATÚA *Hicotea.

CARIPUSA *Dolichos lablab*. *En Yaracuy, leguminosa de semillas blancas, comestibles. Sin. Gallinazo (Táchira); Caraota chivata, Pasposa (Lara); Quiguagua (Paraguana); Zamuro (Andes).

CARITE *Scomberomorus* sp. *Nombre genérico de varias especies de peces marinos de hasta 70 cm de largo, de color azul marino en el dorso y blanco en el vientre, cuerpo grueso o comprimido lateralmente y hocico puntiagudo. Tres variedades son de carne muy apreciada: el carite lucio, el carite pintado y el carite rey o chinigua.

CARITE CHINIGUA *Carite rey.

CARITE LUCIO *Scomberomorus cavalla*. *Pez marino de entre 70 y 80 cm. A los ejemplares más grandes se les llama sierra. Es de color azul intenso en el dorso y blanco plateado en el vientre. Frecuente en la región nororiental y en las costas de Guayana. Tiene mucha importancia pesquera y económica en el país por la alta estima en que se tiene su carne, tan apreciada como la del pargo o el mero. Figura en el folklore nororiental en la diversión "El carite", originaria de la isla de Coche. Sin. Sierra.

CARITE PINTADO *Scomberomorus maculatus*; *S. brasiliensis*. *Pez marino de cuerpo alargado y hocico largo; tiene el lomo gris oscuro azulado o azul verdoso y el vientre blanco plateado. Especie común en las costas continentales de Venezuela, sobre todo en la región nororiental y las costas de Guayana. Su carne es comestible y de buena calidad. Especie con importancia pesquera y comercial.

CARITE REY *Scomberomorus regalis*. *Pez marino de unos 70 cm de largo, típico de las aguas

oceánicas. Azul oscuro en el dorso y blanco plateado en la parte ventral. Especie abundante en Venezuela. Su carne es comestible, aunque de calidad inferior a la del carite lucio. Sin. Carite chinigua.

CARLOTA *Torta hecha con huevos, leche y azúcar. *Preparación, caliente, fría o congelada, que consiste en cocer, o moldear en frío una crema, un mousse, un puré, etc., en un molde encaamisado de pan de miga, que inclusive la cubra.

CARNAÚBA *Copernicia cerifera*. *Palmera de hasta 12 m de alto de copa redondeada. Sus hojas exhalan una cera amarillenta que tiene diversidad de usos. Su fruto es comestible y se utiliza como planta ornamental. Sin. Palma de cera.

CARNE *Producto correspondiente a la parte comestible de la canal de los animales. Hay que distinguir entre la fracción noble de la carne, que corresponde a la fibra muscular y formada por proteínas de gran calidad nutritiva, y el tejido extracelular o tejido conjuntivo, formado por colágeno y elastina, de poca calidad nutritiva. El cociente: (Proteínas intracelulares/Proteínas extracelulares) determina directamente la calidad proteica de la carne. *Término que se utiliza, por lo general, para denominar el músculo comestible de los animales, en especial mamíferos y aves. También puede incluir el corazón, el hígado y otras vísceras. La proteína de la carne tiene un alto poder biológico. Además, la carne es buena fuente de hierro y cinc, aunque contiene poco calcio. En la carne se encuentran la mayoría de las vitaminas B, pero muy pocas vitaminas liposolubles. *Nombre que se le da popularmente a la carne fresca de res.

CARNES, CORTES DE *En Venezuela los cortes reciben los diferentes nombres de acuerdo a la dureza de la carne. Encontramos así carnes duras: falda, costillas, pecho, lagarto anterior, pescuezo o cogote, lagarto posterior; carnes menos tiernas: paleta o codillo, papelón, solomo abierto; carnes tiernas: solomo de cuerito, lomito, ganso, muchacho cuadrado, muchacho redondo, punta de trasero, pulpa negra, chocoza, pollo de res.

CARNE DESMECHADA *Carne mechada.

CARNE ESMECHADA *Carne mechada.

CARNE GORDA *Carne con alto contenido de grasa. Los depósitos grasos se localizan subcutáneamente, alrededor de los riñones y del corazón, de algunos músculos y entre las fibras musculares.

CARNE MAGRA *Carne con bajo contenido de grasa.

CARNE MECHADA *La que una vez cocida, se deshila antes de ser guisada o frita. Sin. Carne desmechada, Carne esmechada.

CARNE MOLIDA *Carne cruda, generalmente de res, pasada por una máquina especial para triturar o picar.

CARNERO *Ovis aries*. *Mamífero rumiante ungulado, artiodáctilo, de cuernos arrollados en espiral, lana espesa, pezuña hendida; apetece por su lana y su carne. Sin. Ovino.

CARNITINA *Aminoácido no esencial.

CARNÍVORO *Que come carne. *Organismo que se alimenta activamente de otros animales.

CAROSO *Hueso de fruto.

CAROTENO *Provitamina A, responsable, en gran medida o en su totalidad, del color de algunos vegetales como la zanahoria. También responsable en parte del color de los vegetales verdes, en los que el color verde de la clorofila se añade al color naranja del caroteno. Otras plantas, tales como los tomates, contienen caroteno mezclado con antocianinas, las cuales no tienen actividad de vitamina A. La β -caroteno es la más potente de las provitaminas A. *Aditivo alimentario de gran poder colorante.

CAROTENOIDES *Pigmentos liposolubles sintetizados por los vegetales o los microorganismos, de color rojo o amarillo-naranja persistente. Los carotenoides, en conjunto, dan color a numerosos productos alimentarios, como zanahoria, tomate, aceite rojo de palma, mantequilla, yema de huevo, maíz amarillo, sémola de trigo duro, pollo, etc.

*Provitaminas A, que para ser utilizadas por el organismo en forma de vitamina A tienen que convertirse en retinoides. Son antioxidantes, es decir, protegen a las células contra daños provocados por la oxigenación, función independiente de su conversión a vitamina A. Si bien existen más de 600 carotenoides en la naturaleza, sólo alrededor de 50 tienen actividad de provitamina A.

CARPA *Cyprinus carpio*. *Pez de agua dulce, con el cuerpo esbelto y ligeramente comprimido en los flancos. La boca está provista de cuatro barbillones y la aleta dorsal es larga. Los colores del dorso van del pardo al verde, con reflejos dorados, y el vientre es amarillento. Puede alcanzar 1 m de longitud. Originaria del norte de Europa y de Asia, ha sido introducida en muchos países. Se encuentra en lagos y ríos de curso lento.

CARPA CRIOLLA *Lebiasina uruyensis*. *Pez de agua dulce de color gris sobre el dorso y blanco en el vientre. Su carne es comestible, pero no tiene gran importancia comercial. Se encuentra disperso en la cuenca del Orinoco.

CARPAÍNA *Alcaloide cristalino obtenido de la hoja, la fruta y las semillas de la papaya o lechosa.

CARPINCHO *Chigüire.

CARPÓFAGO *Dícese del animal que se alimenta principalmente de frutos.

CARROÑA *Carne corrompida.

CARTA BLANCA *Ron sin color.

CÁRTAMO *Carthamus tinctorius*. *Planta oleaginosa de las Compuestas o Asteráceas, empleada como colorante natural.

CARTÍLAGO *Tejido esquelético flexible de los vertebrados, que está formado por células englobadas en una matriz que contiene colágeno. Se encuentra en las zonas terminales de los huesos, en el pabellón de la oreja, en los discos intervertebrales, y forma la mayor parte del esqueleto embrionario.

CARTÓN *Medida específica para el expendio de huevos de gallina que incluye dos docenas y media.

CARUTO *Genipa americana*. *Árbol silvestre, grande y de copa amplia * Fruto de éste árbol: baya lisa, ovoidea, aguda en los extremos, y de cáscara parda. Contiene una pulpa jugosa, de sabor agri dulce, comestible.

CAS *Psidium friedrichsthalianum*. *Árbol mirtáceo. *Fruto redondo y muy ácido, empleado para elaborar una bebida refrescante, dulces y jaleas.

CASABE *Pan en forma de torta redonda, grande, plana y delgada, elaborado con la yuca amarga rallada, una vez extraído el yare. Se cuece en budare. Es un plato originalmente indígena que aún forma parte de la dieta popular. Son famosos el casabe Villa, de Caripito, estado Monagas; el de La Negra, que se vende a las orillas de la carretera Calabozo-San Fernando de Apure, a las alturas del estero de Camaguán; el de Cúpira, estado Miranda, y el que se vende en la carretera que va de Cumaná a Puerto La Cruz. Sin. Cazabe.

CASABE CON DULCE *En Cumaná, dos rebanadas de casabe untadas con melaza de papelón y anís, en forma de sandwich.

CASADILLA *En Zulia, golosina preparada con harina, coco y papelón.

CASAR *Par de utensilios como plato llano y plato hondo, taza y plato, etc. *Pareja de animales, generalmente aves de corral.

CASCANUECES *Utensilio, a modo de tenaza, para partir nueces, avellanas, etc.

CÁSCARA *Corteza o cubierta de huevos, frutas y otras cosas.

CASCARÓN *Fibras del tallo del cambur para envolver las cuajadas o amarrar hallacas. *Cáscara de huevo.

CASCARRONA *Pez de agua dulce, generalmente de los ríos andinos, pequeño, no más largo

de 4 a 5 cm, cuya carne es de sabor muy delicado. Se reputa como afrodisíaco.

CASCOS DE GUAYABA *Dulce que se prepara con la pulpa de la guayaba cortada en forma semi-esférica y cocinada en almíbar.

CASEÍNA *Proteína principal de la leche, usada como aditivo en la industria alimentaria y en otras industrias. *Sustancia blanca albuminoidea de la leche, principal componente del queso.

CASIA *Cinnamomum cassia*. *Laurácea. Especie parecida a la canela. No se le quita la parte exterior de la corteza, por lo que es más gruesa y basta que la canela. También es más picante, siendo más adecuada para los pilafs y los currys que para los platos dulces. Es una de las cinco especias chinas, y en Rusia y Alemania, una de las preferidas para perfumar el chocolate.

CASIGUA *Matelea maritima*. *Trepadora de la familia de las Asclepiadáceas. Propia de la región xerofítica. Se distingue fácilmente por sus tallos tuberosos, por sus frutos y folículos de 5 a 7 cm de longitud, ovalados y verrugosos y por sus semillas provistas de un penacho de pelos que le sirven para la diseminación. El fruto se emplea para hacer dulce (conserva en almíbar) y su raíz se come cocida. Se conoce como casigua en Falcón; en el centro, como pirichagua, y en Margarita como curichagua. Sin. Orozús, Zulú.

CASIMBA *Hoyo o pequeño pozo que suele hacerse a orillas de un río o en la playa para extraer agua potable. Sin. Cacimba, Cazimba. *Vasija de barro para llevar agua.

CASPIROLETA *En los Andes, bebida hecha con huevos batidos, azúcar, leche, brandy o ron, vainilla, canela y nuez moscada. Se sirve tibia y suele darse a los enfermos y convalecientes. Se emplea como tonificante o aperitivo de la cena. *En Oriente, claras de huevo batidas a punto de nieve, mezcladas con azúcar y aromatizadas con esencia de vainilla. Sin. Caspiruleta, Capiruleta. *Dulce elaborado a partir de la cocción de leche, azúcar, yemas batidas y vino dulce, vertido sobre rebanadas de bizcochuelo.

CASPIRULETA *Caspiroleta.

CASQUITE *Se dice de los alimentos descompuestos, especialmente del carato.

CASSARIPO *Salsa con especias y picante preparada a partir de yare cocido y concentrado. Sin. Tucupay.

CASSIA *Casia.

CASSIS *Licor francés, de 15°, elaborado con grosella.

CASTAÑA *Árbol de pan. *Fruto del castaño (*Castanea sativa*), nuez de figura de corazón, cubierta de una cáscara gruesa y correosa de color caoba. La planta es originaria del sur de Europa y se cultiva en zonas templadas. Se comen hervidas o asadas, molidas, en puré o enteras, y se utilizan en sopas, estofados, rellenos y postres. Los marrons glacés son castañas bañadas en almíbar.

CASTAÑA VERDE *Plato de la península de Paria, que consiste en sancochar la castaña verde tierna, cortada en trocitos, mezclada con aliños y condimentada con curry. Algunos le añaden la concha de la semilla picadita.

CASTAÑO *Pachira insignis*. *Bombacácea. Árbol nativo de la América tropical, crece hasta 20 m de altura, presenta un frondoso follaje y flores de color marrón por fuera y rojo por dentro. Las semillas cocidas son comestibles y de sabor muy parecido al de la castaña europea. Sin. Castañón.

CASTAÑÓN *Castaño.

CASTROLA *Olla muy deteriorada por el uso.

CASUPO *En Margarita, las hojas secas del cambur que se usan para envolver.

CATA *Acción de probar un vino, licor o alimento.

CATABOLISMO *Conjunto de reacciones enzimáticas por las cuales el organismo degrada los glúcidos, lípidos y prótidos ingeridos como nutrientes y obtiene los materiales, moléculas pe-

queñas y la energía necesaria para la biosíntesis o anabolismo.

CATACO *Trachurus lathami*. *Pez marino de tamaño inferior a 20 cm de largo, de coloración verdosa o verde azulada en el dorso, haciéndose gradualmente blanca en el vientre. Abunda en la costa nororiental del país.

CATACO OJÓN *Selar crumenophthalmus*. *Pez marino de color plateado o dorado con tintes verdosos o azulados hacia la parte dorsal y blanco plateado en el vientre. Se encuentra a lo largo de las costas continentales e insulares. Se consume principalmente en fresco.

CATADOR *Experto en calificación y clasificación de bebidas y manjares.

CATALANA *Priacanthus arenatus*. *Pez marino, de color rojo intenso hacia el dorso y los flancos, más claro y de reflejos plateados en el vientre. Abunda en la región nororiental, donde alcanza una cierta importancia comercial. Su carne es comestible y de excelente calidad. Sin. Catalucía, Catalufa.

CATALINA *Especie de galleta redonda y dulce de color marrón pardusco tostado, preparada con harina de trigo, papelón, anís, bicarbonato de sodio, mantequilla, clavo de olor, ron y canela. Sin. Barriga de vieja, Chula, Cortado, Cuca, Paledonia, Paledoña, Perseguida.

CATALUCÍA *Catalana.

CATALUFA *Catalana.

CATAR *Probar, gustar alguna cosa para examinar su sabor.

CATARA *Líquido venenoso que se extrae de la yuca. *Alimento elaborado con yare y ají picante. *Zumo de la yuca amarga, el yare, ligeramente cocido, al que se le agregan ajíes picantes para condimentarla. Esta salsa es la teuaka, de los mai-pures. *Preparación indígena elaborada con bachaco culón tostado, ají picante tostado y molido, y jugo de yuca. Es reputado como afrodisíaco en Amazonas.

CATAURA *Cesta rectangular con tapa, generalmente pequeña, hecha de mimbre, caña o junco trenzado y que se usa para recoger frutos o guardar alimentos.

CATAURE *Cesta rectangular, generalmente de cogollo, para transportar huevos y cuajada; con tapa y cincho de cuero.

CATCHUP *Ketchup.

CATEBÍA *Producto obtenido después de rallada la yuca amarga y extraída la catara; una vez cernida, se convierte en la harina con la que se prepara el casabe. *Producto de la yuca amarga rallada, exprimida y despojada del jugo venenoso, tal como queda en el sebucán.

CATIGÜIRE *Manirote.

CATSUP *Ketchup.

CATUCHE *En Oriente, guanábana, fruto del guanábano.

CATUTA *Plato trujillano que lleva arepa vieja de maíz, desmenuzada y mezclada con huevo batido, leche, jamón, queso rallado, mantequilla y aceite. Se emplea para el desayuno o la cena. Sin Camuca.

CATUTO *Pan cilíndrico, hecho de trigo machacado y cocido.

CAUJARO *Cantauro.

CAUJIL *Merey.

CAUPÍ *Frijolito.

CAUTARO *Cantauro.

CAVA *Sala subterránea, húmeda, aireada, y con una temperatura de entre 10 y 12°, en la que se conservan los vinos de calidad. *Vino blanco espumoso natural creado por el método champenoise.

CAVIAR *Huevas de esturión moderadamente saladas y prensadas. Las hembras del esturión, vivas aún, se abren para extraerles las huevas, que

se lavan sobre un tamiz especial y se salan. Los mayores productores son Rusia e Irán, ya que los esturiones abundan en el mar Caspio y en el mar Negro. El caviar se vende generalmente en latas, con tonos en distintos colores para identificar su clase: las de tapa azul son de Beluga (el más apreciado: huevas grandes, frágiles y suaves, de color gris claro a oscuro); de color verde el Ossetra (huevos marrón gris oscuro o pardo hasta el amarillo dorado, de pequeño tamaño y sabor a nuez); de color amarillo el Sevruga (huevos pequeños de color gris oscuro). El caviar no admite mezcla y se consume puro, acompañado de vodka, champagne o cava, o sobre un panecillo tostado.

CAYAPA *Convite.

CAYENA *Ají; especia derivada de la baya del arbusto *Capsicum frutescens*.

CAYUGA *Raza de patos de origen estadounidense, de plumaje negro con reflejos de color verde metálico.

CAZA *Cacería. *Búsqueda, persecución, captura y muerte de animales silvestres. *Animales que son objeto de ella.

CAZABE *Casabe.

CAZADORA, A LA *Aderezo de guisos de carne, a base de hongos, escalonias, tomillo, laurel y vino blanco.

CAZAR *Buscar o seguir a los animales para atraparlos o matarlos.

CAZIMBA *Casimba.

CAZO *Vasija semiesférica y con un mango largo.

CAZÓN *Mustelus canis*. *Pez abundante en el golfo de Cariaco. Al común (*Mustelus canis*) lo llaman cazón blanco, y a los demás les dan los nombres siguientes: macuiro, tollo, gata, marugüey y cuchinamo. **Carcharhinus* sp. Tiburón de pequeño tamaño.

CAZÓN AMARILLO *Carcharhinus milberti*.
*Pez marino comestible.

CAZÓN CHINO *Rhizoprionodon porosus*.
*Pez muy parecido al tiburón, del cual se diferencia principalmente por la forma de la cabeza, muy plana. Se encuentra en los mares templados de casi todo el planeta, en las zonas sublitorales. Su carne es muy apreciada: blanca, suave y rica en proteínas y no muy grasa. No suele sobrepasar los 1.5 m de largo. Es el más consumido.

CAZÓN MACUIRA *Carcharhinus limbatus*.
*El de mayor calidad y el más escaso; con su carne se prepara en la isla de Margarita la empanada de cazón.

CAZUELA *Recipiente de cocina, preferentemente de barro cocido, ancho y poco profundo.
*Guiso preparado en dicho recipiente.

CEBA *Alimentación orientada al aumento de peso mediante la acumulación de grasa en los animales.

CEBADA *Hordeum vulgare*. *Esta gramínea, rara vez cultivada en el país, está recomendada, además de como alimento, como refrescante.

CEBADA MALTERA *Grano de cebada sometido a germinación artificial y ulterior deshidratación y tostado. Se utiliza en la fabricación industrial de la cerveza y en la de una bebida no alcohólica conocida popularmente en Venezuela como "malta".

CEBICHE *Típico plato peruano a base de pescado, que se pone a macerar en jugo de limón p naranja y ají.

CEBOLLA *Allium cepa*. *Liliácea. Planta hortense de hojas envainadoras, bulbo globoso y comestible, con raíces en la parte inferior. *Bulbo de esta planta. Sin. Cebolla redonda.

CEBOLLA DE FUERA *Nombre que da el zuliano a la cebolla redonda. El nombre proviene del hecho de que esta cebolla antiguamente no se cultivaba en la región y era traída de fuera.

CEBOLLA EN RAMA *En Zulia y Trujillo, cebollín.

CEBOLLA PUERRO *Ajoporro.

CEBOLLA REDONDA *En Zulia y Trujillo, cebolla.

CEBOLLETA *Allium fistulosum*. *Liliácea. Cultivo saborizante con bulbo pequeño y parte de las hojas comestibles.

CEBOLLÍN *Allium schoenoprasum*. *Liliácea. Planta hortense de hojas delgadas y largas y bulbo pequeño, que se emplea como saborizante. En Venezuela se utilizan dos variedades con el mismo nombre. El más grueso (*A. fistulosum*), parecido en aspecto y sabor al ajo porro, pero mucho más delgado, y el más fino (*A. schoenoprasum*), que es el de más uso en Venezuela. Sin. Cebolla en rama, Cebollino.

CEBOLLINO *Cebollín.

CEBÚ *Bos taurus indicus*. *Mamífero rumiante doméstico de la clase de los ungulados, orden artiodáctilos, de origen asiático. Domesticado hace miles de años como animal de carga y de transporte, ha cobrado gran importancia como productor de carne en los países cálidos por su gran tolerancia al calor. Tiene una joroba de grasa en la cruz, orejas caídas y pequeños cuernos. Sin. Zebú.

CECINA *En los Llanos, corte de una res que comprende la parte camosa y con grasa que cubre las costillas. *Carne cortada en capas delgadas que se deseca por la acción de la sal común, del aire o del sol, lo que provoca la absorción y pérdida del agua hasta en un 50%. Sin. Charqui, Tasajo.

CEDAZO *Instrumento compuesto de un aro, generalmente de madera o metal, y una rejilla de tela metálica u otro material, empleado para cribar o cernir harinas. Sin. Cernidor, Tamiz. *En Oriente, lufa.

CEDRÓN *Hierbaluisa.

CÉLERI *Apium graveolens* var. *dulce*. *Umbelífera. Sin. Apio España.

CELOBIOSA *Azúcar específico.

CELOMA *Cavidad principal de los animales.

CELSE CORIANO *Plato típico de Coro, preparado con cabeza de cerdo, sin piel y lavada para quitarle la sangre. El cráneo se sancocha junto con las patas y las orejas. Luego se le extrae la carne, se corta en pequeños trozos y se lava de nuevo hasta que suelte toda la grasa. Finalmente se le agrega esencia de vinagre mezclada con un poco de agua, ají al gusto, pimienta en grano y rodajas de cebolla. Aparte de alguno que otro ingrediente, el celse coriano se asemeja al sauce de la península de Paria.

CELSIUS, GRADOS *En la escala Celsius, la temperatura de congelación del agua es de 0 °C y la de ebullición de 100 °C; el símbolo °C significa grados centígrados.

CÉLULA *Unidad mínima de materia viva (protoplasma) rodeada por una fina membrana (membrana plasmática) y, en las plantas, rodeada, a su vez, por una pared celular formada normalmente por celulosa. Las células de los organismos multicelulares están especializadas para diversas funciones y varían enormemente en forma y estructura.

CELULOSA *Sustancia que forma la mayor parte de la membrana de las células vegetales, y el tejido que constituye los vasos liberianos de las plantas. Es un tipo de fibra dietética insoluble.

CENA *Acción de cenar. *Comida que se toma por la noche. *Comida que se hacía en Venezuela antes de las seis de la tarde hasta mediados del siglo XX.

CENIZA *Contenido mineral de un producto que queda después de su combustión completa.

CENTENO *Secale cereale*. *Planta anual gramínea, muy parecida al trigo. Cereal. *Simiente de esta planta que sirve de alimento y para la elaboración de varias bebidas.

CENTOLLA *Lithodes antarcticus*; *Paralithodes antarcticus*. *Crustáceo marino de gran

tamaño, cuyo cuerpo puede alcanzar 20 cm de diámetro. La superficie del caparazón está cubierta de espinas y pelos ganchudos. Vive en el Atlántico y en el Mediterráneo. Su carne es comestible y muy apreciada.

CENTRAL *Fábrica donde se procesa la caña de azúcar, para la obtención del azúcar.

CEPA *Tirilla extraída de la vaina foliar del cambur, la cual se usa para atar las hallacas. *La propia vaina seca.

CEPILLADO *Hielo triturado o raspado con un cepillo y endulzado con jarabe de frutas, que se toma como refresco. Antes se coronaba con un ponche que salía de un barrilito; ahora se hace con leche condensada. Sin. Cepillado, Esnobor, Granizado, Raspado.

CERAFOLIO *Anthriscus cerefolium*; *Scandix cerefolium*. *Planta umbelífera de hojas recortadas y aromáticas, cuyo aroma se asemeja al del anís. Sin. Perifollo.

CERCAR *Hacer incisiones en el hojaldre.

CERDO *Cochino.

CEREAL *Nombre genérico de las plantas productoras de semillas farináceas (harina), utilizadas en la alimentación humana y animal. Actualmente existen siete cereales principales: trigo, maíz, arroz, cebada, mijo, avena y centeno. Los cereales son las semillas más comunes que el hombre utiliza como alimento. Contienen poca agua, a diferencia de la leche y los huevos, lo que le permite perdurar de una estación a otra.

CEREZA *Denominación utilizada en Venezuela para designar a dos plantas distintas y sus frutos respectivos, ambos comestibles. Una es el semeruco (*Malpighia glabra*; *M. emarginata*; *M. puniceifolia*), que da la semeruca, fruta globosa, roja, de sabor agridulce. Se come cruda, en dulce o se usa para preparar un licor, macerándola en ron, con el agregado de jarabe. La otra planta es el cerezo agrio o grosella (*Phyllanthus acidus*), que da la cereza agria, intensamente ácida. Se come cruda o en dulce. **Prunus* sp. Árbol rosáceo, de hojas ase-

rradas, flores grandes y fruto en drupa, muy cultivado en Europa. Su fruto es la cereza, que puede ser ácida (*Prunus cerasus*) o dulce (*P. avium*), también conocida como guinda o cereza marrasquina.

CEREZA AMARGA *Grosella.

CEREZA DE MONTAÑA *Pendanga.

CEREZO AGRIO *Grosella.

CEREZO DEL GOBERNADOR *Ciruela del gobernador.

CERNER *Cernir.

CERNIDO *Separar por tamizado partículas de granulometría diferente como harinas, sémolas y salvado.

CERNIDOR *Cedazo.

CERNIR *Pasar por el tamiz o cedazo cualquier materia reducida a polvo para separar lo más menudo de lo más grueso. Sin. Cerner.

CERRAJA *Sonchus oleraceus*. *Planta herbácea anual, generalmente de 20 a 50 cm de alto. Sus hojas, tallos y raíces tiernos se consumían, pero ahora no se aprovechan. Al cortarse el tallo o las hojas, se produce una savia lechosa.

CERRERO *Infusión de chocolate, sin azúcar ni papelón, el cual se tomaba en las casas mantuanas en el siglo XIX en un envase de coyo o de totuma, llamado chorote, acompañado de pan dulce y melado con queso blanco molido. *Dícese de algunas bebidas cuando se toman sin dulce, especialmente del café. Sin. Bolao, Bolón.

CERVELATA *Variedad de salchicha.

CERVEZA *Bebida fermentada resultante de la acción de la levadura de cerveza, *Saccharomyces cerevisiae*, sobre una solución de maltosa proveniente de la hidrólisis de un almidón de cereal por la amilasa contenida en la malta. En la práctica, las operaciones que intervienen en la elaboración de la cerveza son las siguientes: a) Preparación de la malta. La cebada se pone a remojo para que

germine hasta el momento en que se desarrolla la actividad amilásica. Entonces el grano se seca, se tuesta ligeramente, proceso conocido como desecación de la malta, y se reserva hasta el momento de la fabricación de cerveza. b) Preparación de un engrudo de almidón. Se muele un cereal, maíz o arroz, y su harina se cuece con agua hasta que los granos de almidón exploten y se transformen en engrudo, operación denominada almidonado. c) Mezclado. Se mezcla la suspensión de maltosa, el lúpulo, que confiere a la cerveza un cierto grado de amargura y el cereal almidonado. Inicialmente la amilasa de la malta solubiliza el almidón y después lo hidroliza en maltosa. d) Fermentación. Después de filtrar y hervir la suspensión, se recoge un mosto rico en maltosa que contiene glúcidos y compuestos nitrogenados solubles. Una vez frío, el mosto se siembra con *S. cerevisiae* que, en medio anaerobio, metaboliza la maltosa y la transforma en alcohol y gas carbónico. Dependiendo de la legislación, la cerveza puede fabricarse con una cierta cantidad de almidón proveniente de otros cereales distintos a la cebada.

CESIVA *Acesiva.

CESTA *Tejido de mimbre o de otro material, de forma redonda y cóncava, que sirve para llevar o guardar cosas.

CESTA BÁSICA *Conjunto de alimentos clasificados oficialmente como productos de primera necesidad.

CESTA DE FRITURA *Utensilio que se adapta al interior de la freidora, para mantener alimentos sin retener el aceite mientras se fríen.

CHACINA *Carne de cerdo adobada.

CHACINERÍA *Fabricación de productos alimenticios a base de carne de cerdo, ya sea sola o con mezclas diversas. Comprende la salchichería (elaboración de embutidos: salchicha, salchichón, mortadela, salami, etc.) y la salazonería (elaboración de salazones: jamón, tocino, etc.).

CHACO *Batata.

CHAGUACURE *Molusco que se sirve, en el estado Sucre, hervido con ajo, ají y cebolla.

CHAIRA *Cilindro de acero con que los carniceros y los cocineros afilan las cuchillas.

CHALOTA *Allium ascalonicum*. *Liliácea, muy usada como condimento y abundante en la ciudad de Güiria y sus alrededores (estado Sucre). Se trata de un bulbo pequeño parecido a la cebolla, con cubierta anaranjada rojiza, de sabor intermedio entre la cebolla y el ajo. Sin. Chalote, Echalota, Escalonia.

CHALOTE *Chalota.

CHALUPA *Torta de maíz pequeña y con algún condimento por encima.

CHAMIZA *Leña menuda.

CHAMOMILA *Manzanilla.

CHAMPÁN *Champaña.

CHAMPAÑA *Vino blanco, espumoso, originario de Francia, especialmente de la región de Champagne. Este vino realiza su segunda fermentación en la botella. Sin. Champán.

CHAMPEDAK *Artocarpus champeden*. *Morácea. Árbol de hasta 20 m de altura, originario de India e Indonesia. *Fruto de este árbol, sincarpio, grande, oblongo, cilíndrico, de pulpa dorada, dulce y aromática. Sin. Jaquero.

CHAMPIÑÓN *Galicismo que designa una amplia variedad de hongos comestibles, cultivados en todo el mundo, de pequeño tamaño y muy usados en gastronomía.

CHAMUSCAR *Quemar una cosa superficialmente.

CHANCHO *Cochino.

CHANFAINA *Guiso hecho con carne de cerdo y vísceras de cerdo o res picadas y condimentadas. *Hervido preparado con las vísceras de los animales (hígado, pulmón, páncreas, etc.) y vege-

tales picados en trocitos (auyama, yuca, jojotos, etc.). *Plato típico de Ocumare del Tuy, estado Miranda, preparado con vísceras, cebolla y tomates, guisados en un caldero con pedacitos de plátano, manteca o aceite y onoto. La chanfaina ocumareña se sirve con arroz blanco y tajadas de topocho maduro frito.

CHANTILLY *Crema a base de nata de leche cruda, azúcar glas y vainilla o canela, todo batido hasta quedar espumoso. *Gelatina hecha a base de leche aromatizada con vainilla, yemas batidas y gelatina del color que se quiera. Una vez hervida esta mezcla, se le agregan claras batidas a punto de suspiro, mezclados con azúcar. Finalmente se vacía en un molde y se pone a refrigerar. *Suerte de preparación, dulce o salada, hecha con crema batida, puesta de moda en la cocina del Castillo de Chantilly, donde oficiaba el gran cocinero francés Vatel.

CHAPARRO MANTECO *Nance.

CHAPÍN *Lactophrys triqueter*. *Pez marino también llamado sapo de mar.

CHAPTALIZACION *Operación que consiste en enriquecer un mosto de uva con azúcar con el objeto de intensificar la fermentación alcohólica y aumentar así la concentración de alcohol de un vino. Es una práctica muy discutida que fue ideada por el químico francés J.A. Chaptal (1756-1832).

CHARA *Fruto del charo, pequeño, semejante a la uva, con carne verde, maciza y harinosa. Se come cocido. Los indígenas del golfo de Cariaco suplían el pan con él. Sin. Guáimaro.

CHARAGUA *Tapara de boca grande utilizada generalmente para almacenar agua o alimentos destinados a los animales.

CHARBRAY *Variedad de vacuno formada en Texas, a partir de 1930, empleando las razas Brahman y Charolais.

CHARO *Tropis racemosa*. *Árbol frutal de las Moráceas, alto y corpulento que produce un fruto comestible llamado Chara. Sin. Ramón. Otras mo-

ráceas, que también reciben el nombre de Charo, producen igualmente frutos comestibles: *Chlorophora tinctoria* (Sin. Palo de mora) y *Helicostylis tomentosa* (Sin. Charo macho).

CHARO MACHO *Charo.

CHAROLAIS *Raza vacuna de origen francés especializada en la producción de carne. Sin. Charolesa.

CHAROLESA *Charolais.

CHARQUI *Cecina, tasajo.

CHARTREUSE *Licor francés de 43 a 55°, obtenido a partir de 130 hierbas, inventado por los monjes cartujos en 1607. Se presenta básicamente en dos colores: verde y amarillo.

CHAT MASALA *Mezcla para condimentar compuesta de pimienta negra, comino, ajoivan, asa fétida, mango en polvo, jengibre, cayena y sal.

CHATEAUBRIAND *Filete grueso, de lomito, asado a la parrilla y servido con guarnición.

CHAULEY *En Inglaterra, bebida compuesta de cerveza de sifón con limonada gaseosa.

CHAYA *Cnidioscolus chayamansa*. *Euforbiácea. Hortaliza.

CHAYOTA *Sechium edule*. *Planta perenne, de las Cucurbitáceas, formada por numerosos tallos o bejucos muy ramificados, que llegan a medir hasta 10 m de longitud. *El fruto de esta planta es una baya piriforme u ovoide, de unos 10 cm de largo, dividida por surcos longitudinales o lisa. La pulpa, verdosa o blanca, seca o suave, está formada básicamente por parénquima rico en almidón y agua. Recibe el nombre de chayote en México, xunu en Brasil, y chouchou en África tropical. Sin. Chayote.

CHAYOTE *Chayota.

CHEDDAR *Queso inglés de leche de vaca, de forma cilíndrica y de pasta firme, pero suave.

CHEF *Maestro de cocina. *Cocinero mayor.

CHERECHERE *Haemulon steindachneri*. *Pez marino pequeño, de color gris plateado. Abundante en la región nororiental. Aunque su carne es de baja calidad se consume y se encuentra cada vez con mayor frecuencia en los mercados de las poblaciones costaneras. Sin. Negrete.

CHERNA *Epinephelus niveatus*. *Pez marino de cerca de 1 m de largo. Habita principalmente en aguas profundas y fondos rocosos. De color pardo oscuro o pardo rojizo, con una mancha negra sobre el péndulo caudal. Especie comestible, con carne de excelente calidad. De importancia comercial. Se captura principalmente con anzuelos y palangre.

CHESHIRE *Queso inglés de leche de vaca, de pasta firme no cocida, y de color anaranjado.

CHESTER WHITE *Raza estadounidense de cerdos, oriunda de Chester, Pennsylvania, formada con cerdos criollos y Yorkshire.

CHEVIOT *Raza ovina originaria de las colinas de Cheviot, entre Inglaterra y Escocia. Blanca, con algunas manchas negras, de tamaño pequeño y de gran rusticidad. Carece de cuernos.

CHIANINA *Raza bovina de origen italiano, especializada para la producción de carne y para el trabajo. Es de color blanco, con mucosas pigmentadas.

CHIBACÍ *Vaccinium floribundum*. *Arbusto de las montañas de las cordilleras de los Andes y de la Costa. *Fruto de este arbusto, azulado, comestible, corresponde a los arándanos de los Alpes y los Pirineos. Sin. Chivacú.

CHICA *Zyziphus cyclocardia*. *Árbol de hasta 10 m de alto, típico de los bosques xerofíticos de las regiones cálidas del norte de Venezuela. *Fruto de este árbol, drupa de color blanco cremoso, globoso o esférico, de un sabor dulce muy acentuado y agradable. Sin. Cana, Naranjillo, Nigüito, Yacure.

CHICHA *Bebida alcohólica preparada a base de maíz, arroz o cebada fermentada en agua azucarada. *Bebida refrescante, espesa, hecha con la

harina del maíz, del arroz, de la cebada o del trigo; también de la harina de la yuca o de la batata; se endulza con azúcar o papelón y, a veces, se le agregan algunas especias. *Bebida refrescante, espesa, sin fermentar, hecha a base de arroz o maíz cocido. *Bebida refrescante, espesa, hecha generalmente a base de maíz cocido.

CHICHA ANDINA *Bebida elaborada con maíz cocido o harina de maíz disuelta en guarapo de piña; se endulza con papelón y se le agrega clavo de olor. Se toma fermentada. *La que se hace de masa de maíz, salvado de trigo y miel de papelón, con la adición de clavos de olor y conchas de piña. Se toma fermentada.

CHICHA DE ARROZ *Bebida elaborada a base de arroz cocido, colado y endulzado, a la cual puede agregársele leche y esencia de vainilla o de almendra.

CHICHA DE OJO *En los Andes, bebida fermentada hecha con maíz crudo machacado al que se le agrega grasa para hervirlo; se le añade panela y clavo. El nombre se debe a que, al fermentar, se forman unas manchas de grasa.

CHICHA DE VIENTO *En los Andes, bebida que se hace de cebada o de trigo, se guarda en barriles cerrados que tienen un grifo y, al abrirla, sale la chicha con gran presión y ruido debido a la concentración de gases.

CHICHARRA *Chloroscombrus chrusurus*. *Pez marino de hasta 30 cm de largo y unos 130 g de peso, de color verde oscuro hacia la parte dorsal y blanco plateado hacia el vientre. Es comestible y se ofrece fresco o salado. Resulta comercializable por el gran volumen de capturas.

CHICHARRO *Jurel.

CHICHARRÓN *Piel y grasa de cerdo en trozos grandes, salada y frita hasta que adquiere una consistencia crujiente. Sin. Garra.

CHICHARRONADA *Comida elaborada con chicharrón. *Huevos revueltos con chicharrón.

CHICHARRONERA *Lugar donde se elabora y expende chicharrón de cochino.

CHICHERO *Persona que vende chicha.

CHICORIA *Achicoria.

CHICOZAPOTE *Níspero.

CHIFAS *Restaurante chino en algunas regiones de Venezuela, como Táchira.

CHIGO *Campsiandra comosa*. *Árbol americano, alto, de hasta 10 m, frecuente en la región del Orinoco y Apure. *Harina obtenida de las semillas de las legumbres de este árbol, de color marrón claro, olor agradable y sabor parecido al del chocolate. Se emplea para preparar pan y atoles.

CHIGUA *En Falcón, nasa.

CHIGUALGACÁN *Carica pubescens*; *C. candamarcensis*. *Caricácea. Fruta tropical en forma de baya de la planta del mismo nombre.

CHIGÜECHIGÜE *Chigüichigüe.

CHIGÜICHIGÜE **Bromelia pinguin*. *Planta americana silvestre, espinosa. *Fruto de esta planta, baya ovoide, verrugosa, de color amarillo, de semillas rojas. Su pulpa es de sabor ácido y comestible. Sin. Chigüechigüe, Piñuela.

CHIGÜIRE *Hydrochaeris hydrochaeris*. *Mamífero roedor de gran tamaño, de más de 1 m de largo y hasta 60 kg de peso. Su color varía entre el amarillento y el rojizo o marrón y tiene el pelaje largo y áspero. La cabeza es ancha, con hocico romo, labio superior hendido, orejas pequeñas y cuello corto. Las patas posteriores, más largas que las anteriores, tienen los dedos unidos por membranas natatorias. Habita principalmente en los llanos inundables y se alimenta de hierbas. Su carne es muy apreciada, y se come generalmente seca y salada, sobre todo en Semana Santa, pues su consumo se permite, junto con la lapa y el morrocoy, en los días de abstinencia religiosa de consumo de carne. Sin. Capibara, Carpincho.

CHILE *Ají.

CHIMBERA *Molde especial para elaborar huevos chimbos.

CHIMBOMBÓ *Quimbombó.

CHIMÓ *Pasta hecha con jugo de tabaco, sal de urao y algunas sustancias aromáticas. Se llama chimó bravo o bruto al más fuerte, y chimó crudo, dulce o manso, al más suave.

CHIMOCERO *Persona dedicada a la fabricación del chimó.

CHINAGUA *Pollo cañero.

CHINCHULINES *Chinchurria, en Argentina y Uruguay.

CHINCHURRIA *Intestino delgado del ganado vacuno, cerdo u ovino, más exactamente de la porción conocida como yeyuno, situada entre el duodeno y el íleon. Dicha tripa se trenza como una crineja y se asa. Se come siempre caliente, porque, al enfriarse, la grasa fría la torna desagradable. Sin. Chinchulines.

CHINGUIRITO *Bebida sucrase preparada a base de ron viejo o de anisado, con bastante azúcar y aromatizada con canela, nuez moscada o clavos de especia. Es una suerte de mistela.

CHINO *Colador fino, generalmente metálico, con forma cónica o de embudo.

CHIPE *Almeja, en el estado Falcón.

CHICHEPE *Solanum asarifolium*. *Planta americana, herbácea, rastrera, silvestre. *Fruto de esta planta, baya anaranjada, comestible.

CHIPICHEPE *Donax denticulatus*. *Molusco marino bivalvo, pequeño, frecuente en las costas orientales del país. Se consume bajo forma de consomé, guisado con arroz, en tortillas y revoltillos. Sin. Chipichipi.

CHIPICHIPERO *Vendedor de chipichipes.

CHIPICHIPI *Chipichipe.

CHIPIRÓN *Calamar.

CHIPOLATA *Guiso típico italiano que consiste en un estofado de carne con abundante cebolla. *Ciertas salchichas pequeñas hechas con tripa de cordero.

CHIQUERO *Potrero pequeño que sirve para confinar el ganado. En Venezuela se usa generalmente para designar el alojamiento de los cerdos.

CHIUQUICHUQUE *Leopoldinia piassaba*. *Palmera de tronco robusto que alcanza hasta 12 m de altura con hojas de más de 4 m de flores olorosas y largos apéndices. *Fruto de esta palmera, de color rojo oscuro y comestible. Sin. Chiquichiqui.

CHIUQUICHUI *Chiquichique.

CHIRARE *En los Llanos, cesta pequeña de mimbre o varilla, en forma de cono truncado, usada como nasa para capturar pececillos en pantanos o aguazales.

CHIREL *Capsicum frutescens*. *Solanácea. Planta del género *Capsicum* de frutos picantes usados como condimento. Generalmente se le llama ají chirel. Sin. Ají papayito. *Fruto de cacao pequeño situado en la parte inferior del tallo del árbol.

CHIRGUA *Chirigua.

CHIRIGUA *Vasija de barro esférica u oblonga, de boca corta y estrecha, y de base ancha, a veces vidriada o esmaltada, para cargar agua. Sin. Chirgua.

CHIRIGUATA *Hibiscus sabdariffa*. *Planta herbácea, anual, de hasta 2 m de altura. Sus cáliz se emplean para producir dulces y mermeladas. Se usa asimismo para elaborar bebidas ácidas en forma de infusiones, y como colorante natural rojo para los alimentos.

CHIRIMOYA *Annona cherimola*. *Árbol de origen americano, perteneciente a las Anonáceas, de hasta 8 m de alto. Posee flores hermafroditas de color verdoso y crece preferiblemente en zonas templadas. *Fruto de este árbol, liso oviforme o en forma de corazón, de color exterior verde con

placas marcadas e interior blanco carnoso, con semilla negras. Se consume principalmente como fruto fresco, pero se utiliza también para la preparación de postres y helados.

CHIRITA *En Falcón, masa de maíz bien molida.

CHIRIVÍA *Pastinaca sativa*. *Planta apiácea. Planta de flores amarillas y raíz comestible.

CHIRIVIVÍ *Plato sucrense, propio para la merienda, hecho con harina de maíz tostado y endulzada.

CHIRLE *En los Andes, caldo desabrido y de poca consistencia por falta de sal, condimentos y de otros ingredientes, como por ejemplo la carne.

CHIRRINCHE *Aguardiente de caña obtenido de la fermentación del papelón.

CHIVACÚ *Chivaci.

CHIVATO *Dulce de consistencia pastosa y color amarillento hecho con harina de auyama, leche de coco, papelón y jengibre. *Chivo que tiene más de seis meses y menos de un año de edad.

CHIVO *Macho cabrío en el ciclo total de su vida. *Cría de la cabra desde el destete hasta que llega a la edad reproductiva. *En Venezuela, designación genérica de los elementos del ganado caprino.

CHIVO CON FRIJOLE *Plato típico de los estados Nueva Esparta y Sucre, que consiste en un sancocho de frijol con chivo asado, con los mismos ingredientes, verduras y legumbres, de los sancochos.

CHOCA *Comida picante típica de la zona de Paria, originaria de la India, preparada con diferentes clases de verdura y mucho curry, servida con o sin carne.

CHOCHO *Lupinus ramosissimus*. *Planta anual, de cerca de 50 cm de altura. Sus frutos son unas legumbres aplanadas con semillas en forma de discos, que se consumen hervidas en agua con sal.

CHOCLO *Jojoto.

CHOCOLATE *Pasta hecha con almendras de cacao tostadas y molidas, azúcar y canela. *Bebida que se hace de esta pasta poniéndola en agua o leche caliente, que se agita con un molinillo, haciéndolo girar con las palmas de las manos.

CHOCOLATE DE COBERTURA *Dícese del que se prepara disolviendo la pasta de chocolate al baño de María con un poco de mantequilla, de gran uso en pastelería.

CHOCOLATE NEGRO *Chocolate que no lleva leche.

CHOCOLATERA *Recipiente de barro cocido o de metal, cobre o plata, donde se desleía en agua caliente la pasta de cacao endulzada y condimentada con canela y otras especias.

CHOCOTERO *Voz usada en Táchira para denominar las variedades de cambur o banano, conocido en Lara como guineo, en el centro como pineo, y en otros lugares del país como topocho, tres filos, cambur blanco o locho.

CHOCOZUELA *Corte de carne de res, extraída de la parte superior de la rodilla.

CHOLA *Monacanthus occidentalis*. *Pez marino de cuerpo comprimido, cuya primera dorsal tiene una sola espina dentellada. *Tortilla alimenticia a base de guáyiga, preparada en el Caribe.

CHOP SUEY *Guiso popular chino a base de carnes de pollo y puerco, verduras y vermicelli, con salsa de soya y jengibre.

CHORIZO *Embutido crudo, fresco, elaborado a base de carne de vacuno y/o de cerdo picado y adobado con pimentón y otras especias. Su consistencia es firme, y su sabor algo picante. Ofrece un aspecto de color rojo con trozos de manteca grasa de color blanco. Se embute en tripa natural.

CHORIZO CANARIO *Embutido corto, en tripa sintética, de una mezcla de carne de vacuno y/o de cerdo, que luego es horneado y madurado

en cuartos de maduración. Su color es rojo con inclusiones de grasa.

CHORIZOS RIOCARIBEROS *Especialidad de Río Caribe, estado Sucre. Embutido de carne de cerdo con cebolla, ajo, ají, sal y pimienta, embutidos en intestinos de cerdo, que se secan al sol durante varios días.

CHORIZO TIPO ESPAÑOL *Embutido de carne de cerdo en tripa natural, de unos 30 mm de diámetro, en el que la carne y la grasa molida se mezclan con aditivos y especias. Se hornean y secan en ambiente climatizado durante un mes.

CHOROTE *Vasija de barro cocido, de boca ancha y con un asa, usada para preparar al fuego algunas bebidas, especialmente el chocolate. *Infusión de cacao en extremo delgada. *Recipiente de barro en donde se cuece el cacao ya tostado y molido. *Bebida hecha a base de cacao. *Chocolate preparado sólo con agua.

CHORREAR *Caer un líquido formando chorro. *Salir el líquido lentamente y goteando.

CHORRIAO *Torta pequeña de casabe cubierta de almidón azucarado, dura y gruesa, que se prepara principalmente en Cumaná y Upata.

CHORRONCHO *Chorrosco.

CHORROSCO *Hypostomus* sp. *Pez fluvial de pequeñas dimensiones, de color pardo y cuerpo recubierto por placas óseas a manera de armadura. Tiene boca en forma de ventosa en la parte inferior para alimentarse de algas y detritos orgánicos adhiriéndose a distintas superficies. Es comestible. Sin. Chorróncho, Chupapiedras, Corroncho.

CHOUCHOU *Chayota en África tropical.

CHOUROUTE *Producto obtenido por la fermentación láctica de la col, o repollo, en medio ligeramente salino (1,5 a 2%), en la que intervienen diversas cepas homo y heterofermentativas. El producto fermentado tiene un pH de 5, contiene aproximadamente un 1,2% de ácido láctico y un 0,2% de ácido acético y aporta unos 20 mg de ácido ascórbico por cada 100 g. Sin. Chucrut.

CHOWDER DE ALMEJAS *Guiso estadounidense de almejas, tocino y papas.

CHUCHERÍAS *Golosinas o dulcitos varios.

CHUCHO *Myliobatis freminvillei*. *Pez marino comestible de sabor exquisito, conocido como chucho blanco. Su cuerpo se asemeja al de la raya y posee una cola en forma de látigo, más larga que el cuerpo, del cual deriva su nombre. **Arctobatus narinari*. Pez marino de hasta 2 m de longitud y coloración llamativa, con lunares vistosos en el cuerpo, por lo que se le llama chucho pintado. Cuenta con un aguijón cubierto de veneno en la base de la cola. *Pulpa blanca comestible del coco.

CHUCRUT *Choucroute.

CHUFA *Cyperus esculentus*. *Hierba de origen europeo, con rizomas provistos de tubérculos redondeados, comestibles. Con ellos se prepara una bebida refrescante de color lechoso que algunos llaman horchata.

CHULA *Catalina.

CHULETA *Costilla con carne de animal vacuno, lanar, porcino, etc.

CHUNAURE *En Falcón, mazorca tierna de maíz. Sin. Tura.

CHUNGUTE *Plato típico de la zona rural andina, hecho a base de arvejas tostadas y molidas, mezcladas con agua, aliños machacados y sofritos en manteca, y sal. Sin. Baile.

CHUÑO *Fécula de papa. *Papa desecada producto de la acción conjugada del secado solar y de las heladas nocturnas en la cordillera de los Andes. Es característico de la dieta de los andinos de Ecuador, Perú y Bolivia, principalmente.

CHUPABEBÉ *Golosina de distintas formas y sabores, sostenida por un palito.

CHUPACHUPA *En Zulia, golosina con distintas formas y sabores sostenida por un palito.

CHUPAPIEDRAS *Chorrosco.

CHUPAPLATOS *Dedo índice.

CHUPAR *Extraer con los labios el jugo de una cosa. sin. Succionar.

CHUPARE *Pez marino similar a la raya y al chucho, de carne comestible, que habita en las costas orientales.

CHUPE *Plato popular en Perú, y también en otros países como Chile, que consiste en una sopa espesa compuesta de camarones, langostinos y pescado, con el agregado de leche, queso de cabra rallado, arroz, ají picante, huevos duros, papas, ajos, cebolla, sal, pimienta, salsa de tomate y manteca de cerdo. *Plato de origen peruano que llegó probablemente a Venezuela con los soldados que hicieron la campaña libertadora del Sur, y que fue transformado en la cocina venezolana al unir carne de gallina con pescado y mariscos y emplear granos de maíz tierno y queso de leche de vaca en vez del de cabra. *En rigor, del chupe (del quechua "chupi", sopa) hay muchas variedades en Perú: el de camarones, el de almejas, el de choros (mejillones), el de habas verdes, el de tripas, el blanco de cordero, el alocrado, etc.

CHURÍ *Auyama.

CHURRASCO *Trozo de carne de primera calidad, de 2 a 3 cm de espesor, asada a la parrilla. En Venezuela, se hace también el churrasco de mero, pez marino de carne muy apreciada.

CHURROS *Roscas de harina de trigo, huevos, sal y manteca, fritas en abundante aceite y luego espolvoreadas con azúcar. Se comen generalmente con chocolate o con café con leche.

CHUTNEY *Salsa o encurtido, de origen hindú, muy sazónada, con consistencia de mermelada, que contiene alguna fruta (generalmente mango) o vegetal, además de pasa, ajo, escalonia, cebolla, pimientos, mostaza, azúcar o papelón, vinagre, etc.

CICLAMATOS *Edulcorantes artificiales, derivados del ácido ciclámico. Los más utilizados son las sales sódicas y cálcicas.

CICLO HIDROLÓGICO *Ciclo constante del agua entre la evaporación y la precipitación y posterior evaporación. El 97% del agua de la tierra se encuentra en los océanos. Cada día se evaporan 875,3 km³ de agua, de los mares, y 160,5 km³ se pierden en la superficie de la tierra por evaporación y transpiración. Alrededor de 775,3 km³ caen al mar en forma de precipitación, y 100 km³ son llevados por el aire procedente del mar a tierra, la cual recibe cerca de 260,5 km³ en forma de precipitación (igual a los 100 km³ transportados desde el mar, más los 160,5 km³ perdidos desde la superficie de la tierra). El ciclo se cierra con la vuelta al mar de 100 km³ a través de los ríos.

CIDRA *Citrus medica*. *Árbol de hasta 4 m de altura, perteneciente a las Rutáceas, de ramificación escasa e irregular, con ramas espinosas. Fue el primer cítrico conocido en Europa. *Fruto del árbol del mismo nombre, grande, elipsoide u ovoide, de 6 a 22 cm de largo, con el ápice bien desarrollado. Cáscara gruesa, rugosa, amarilla en la madurez; pulpa verdosa, dura, acidula o dulce. Se usa especialmente en la preparación de dulces y conservas. sin. Cabello de ángel.

CIDRACAYOTE *Cabello de ángel.

CIGALA *Nephrops norvegicus*. *Crustáceo de mar perteneciente a la familia Nephropodidae. Tiene un color rosa pálido y está formado por la cabeza (donde se encuentran las branquias y otros órganos) y el tronco (cola o abdomen terminada en dos tenazas), que es la parte comestible por excelencia. Mide entre 15 y 50 cm. Es el crustáceo más buscado en las costas del Cantábrico y el Atlántico. Vive en los fondos arenosos. Su carne es muy fina y reputada gastronómicamente. Pincelada con un matiz salobre, no requiere de grandes aderezos, se come hervida, cocida a la plancha o salteada.

CILANTRO *Coriandrum sativum*. *Hierba apiácea usada como condimento desde tiempos remotos en China, India, Oriente Medio y Egipto. Se extendió por toda Europa con la conquista romana. Se introdujo en el Nuevo Mundo en 1670. El cilantro tiene un sabor dulce y aromático, parecido al de la cáscara de la naranja. Ese sabor se realza cuando se tuesta ligeramente. Se utiliza

abundantemente en los currys y los garam masalas de Mongolia. En Europa se mezcla con los rellenos y la carne para salchichas, así como con el pescado y el cerdo o el cordero asados. En América y Europa es habitual en los adobos, y también se usa con frecuencia en los postres, los bollos y el pan. En Venezuela se emplea como aderezo en los hervidos de res y de gallina y en otras sopas, mojos, ajiceros, etc. *Culantro.

CIMARRÓN *En Táchira, cilandro.

CINAMOMO *Canela.

CINARO *Jumangue.

CINC *Zinc.

CINCHAR *Poner hielo picado y sal alrededor de un preparado.

CINCHO *Estructura de madera o fibras empleada como molde o prensa para fabricar queso, que permite la salida del suero de la leche cortada que allí se vacía.

CINCO ESPECIAS CHINAS *En el sistema chino hay cinco sabores (amargo, dulce, agrio, salado y picante) y cinco especias (pimienta de Sichuan, hinojo, clavo, casia y anís estrellado). Esta mezcla de especias se muele muy finamente y se usa en los adobos para el pollo, la carne y el pescado.

CINTAS *Pasta de harina de trigo, de forma alargada y angosta.

CINZANO *Vermut italiano, de 17°, rojo o blanco, seco o dulce.

CIPA *Sipa.

CIPE *Borra en los Llanos. *Cáscara del grano de arroz o de maíz.

CIQUILLERO *Criado al servicio del hornero que, en la época colonial, recogía en las casas el pan a hornear y lo devolvía una vez cocido.

CIRUELA *Fruto del ciruelo (*Prunus domestica*; *P. spinosa*), drupa de piel fina y lisa, carne más o menos jugosa y dulce, y un hueso leñoso y duro que encierra una almendra amarga. Destaca la ciruela damascena, de forma oval, color morado y muy gustosa.

CIRUELA DE FRAILE *Bunchosia pyramidalis*. *Arbusto de tierra caliente, de flores amarillas. *Fruto de esta planta, de color amarillo o rojo; comestible y de sabor dulce.

CIRUELA DE HUESITO *Spondias purpurea*. *Árbol alto, perteneciente a la familia de las Anacardiáceas, muy ramificado, de tronco con corteza gruesa y rugosa, rico en gomas. Es una especie originaria de Centroamérica. *Su fruto, del mismo nombre, es una drupa elipsoidal, de 3 a 5 cm de largo, lisa y brillante, de color rojo vino o amarilla. La pulpa es carnosa, amarilla, de 5 a 7 mm de grosor y dulciacidulada. Sin. Jocote.

CIRUELA DEL GOBERNADOR *Flacourtia indica*; *F. jangomas*. *Variedad de ciruela. Sin. Cerezo del gobernador.

CIRUELA JAPONESA *Prunus salicina*; *P. triflora*. *Variedad de ciruela.

CIRUELAS PASAS *Fruto secado de forma natural de la ciruela, de color negro brillante, empleado para acompañar platos de carne. Es una importante fuente de energía gracias a su contenido de glúcidos, fibras, vitaminas y minerales. Tienen un efecto beneficioso en el tránsito intestinal.

CISTEÍNA *Aminoácido azulfurado. Cuando la metionina está disponible en cantidades suficientes en la dieta, este aminoácido no es esencial.

CÍTRICO *Concerniente al limón. *Ácido del limón o de otros frutos ácidos.

CÍTRICOS *Del género *Citrus* y de la familia de las Rutáceas, árboles y arbustos entre los cuales figuran el limón, la lima, la naranja, el pomelo, etc., muy cultivados en los países cálidos. El fruto es una baya con una pared externa coriácea y una pulpa formada por grandes células procedentes de

la capa interna del pericarpio. Entre los cítricos, encontramos: la bergamota, la cidra, el citrangequat, la lemandarina, la lima, la limequat, el limón, la mandarina, la mandarina satsuma, el marumi, el nagami, la naranja, el pomelo, la satsuma, el tangelo, el tangor, la toronja, etc.

CITRONELA *Cymbopogon citratus*. *Hierba saborizante de las Gramíneas o Poáceas muy usada en el sureste asiático que tiene un intenso aroma y sabor a limón. Se cultiva por su aceite y también para usarla fresca o seca, entera o en polvo, en platos de pescado, salsas, sopas e infusiones. *Bebida que se prepara con las hojas de esta planta. *La semilla, al ser masticada, limpia los dientes. Sin. Citronera, Limonaria, Malojillo.

CITRONERA *Citronela.

CIVET *Denominación gastronómica francesa aplicada a los estofados de liebre o conejo, y de caza en general. La carne se macera en vino tinto. La característica principal del civet es el ligado final de la salsa, para el que se utiliza la sangre del mismo animal.

CLARA DE HUEVO *Ovoalbúmina, materia blanca y líquida, que rodea la yema del huevo.

CLAREAR *Transparentarse.

CLARETE *Vino tinto algo claro.

CLARIFICACIÓN *Acción de capturar la turbidez y los sólidos suspendidos por sedimentación. Algunos productos químicos pueden acelerar este proceso por coagulación.

CLARIFICAR *Operación que consiste en eliminar las impurezas que pueden haber afectado a gelatinas, jugos, caldos, etc., durante la cocción, espumando o filtrando dichos ingredientes. *Filtrar un jarabe, gelatina, etc.

CLAVO DE OLOR *Syzygium aromaticum*; *Eugenia aromatica*. *Árbol generalmente bajo, de 3 a 6 m de altura en cultivo, con escasa ramificación. Los clavos comercializados son los botones florales aún no abiertos que contienen eugenol, un aceite aromático. Los clavos se recogen a

mano, se secan y se empaquetan. Se consumen como especia, particularmente en repostería, y para dar sabor a las carnes.

CLOROFILA *Pigmento verde que se encuentra en plantas superiores y algas y que absorbe la energía de la luz para usarla en la fotosíntesis. *Colorante natural.

CLOSTRIDIUM *Bacteria esporulante y, por tanto, susceptible de resistir el calentamiento. La más temible es el *Clostridium botulinum* debido a la toxina que produce. Los clostridia son los responsables de varios tipos de accidentes alimentarios, aparte del botulismo. Su presencia en los ensilados destinados a las vacas lecheras hacen que su leche no sea apta para la elaboración de quesos cocidos de pasta dura.

COAGULACIÓN *Formación, en un líquido, de una masa sólida llamada coágulo. *Solidificación de ciertos líquidos, como la sangre y la leche. *Proceso mediante el cual un sólido muy dividido que se encuentra en suspensión, o en dispersión coloidal, pasa a estar formado por partículas de un tamaño tal que puedan sedimentarse en forma más o menos rápida.

COAGULAR *Cuajar, solidificar algún líquido como la leche o la sangre.

COBAYO *Acure.

COCA *Erythroxylon Coca*. *Eritroxilácea *De las hojas de esta planta se obtiene una bebida estimulante, también usada como infusión digestiva.

COCADA *Bebida hecha con coco, agua y azúcar. *Dulce en forma de pequeño rectángulo hecho con coco rallado y papelón.

COCCIÓN *Sometimiento de ciertos productos a la acción del fuego para que adquieran alguna propiedad. *Acción y efecto de cocer o cocerse y tiempo en que se realiza.

COCER *Cocinar. *Preparar los alimentos por medio del fuego y algún líquido.

COCHINIETO *Jurel.

COCHINILLA *Colorante alimentario rojo, utilizado en forma de sal amónica o aluminio-cálcico, extraído de la hembra del insecto *Coccus cacti*. Su componente básico es el ácido carmínico.

COCHINILLO *Lechón, cerdo de leche. *Asado de lechón.

COCHINO *Sus scropha*. *Mamífero doméstico de cabeza grande, orejas cortas, hocico redondo, cuerpo rosado grueso, patas cortas y coloración generalmente blanquecina o negra. Su carne es muy estimada. Sin. Cerdo, Chanco, Marrano, Puerco.

COCHINO SALPRESO *A los cortes de cerdo se les elimina la grasa, luego se introducen en salmuera, se sacan, se frotan con sal seca y se dejan secar al sol. Producto elaborado de forma artesanal y consumido casi exclusivamente en la zona rural. Su aspecto es poco atractivo, y se presenta como un producto seco y rígido. Se consume desalado, cocido, en guisos o con frijoles.

COCIDO *En Zulia, plátano maduro y cocido. *Guiso típico de la cocina popular ibérica preparado en una gran olla, en la que se cuecen y sazonan juntos garbanzos, carne, tocino, chorizo, morcilla y verduras, especialmente papa y repollo.

COCIMIENTO *Cocción. *Líquido cocido en hierbas y otras sustancias medicinales.

COCINA *Sitio de la casa donde se guisa la comida. *Arte o manera especial de guisar de cada país o de cada cocinero. *Artefacto de guisar, con una o más hornillas eléctricas, de gas, de carbón, etc. *En Táchira, las cocinas son lugares modestos de venta de comida en las inmediaciones de los mercados públicos.

COCINA CHINA *Cocina de gran carácter y muy antigua (con más de 4.000 años de antigüedad). Es impropio generalizar sobre cocina china, pues es definida por especialidades regionales, como la cocina cantonesa (hecha al vapor, rehogada en aceite), la cocina del Norte o de Pekín (que se concentra en fritura con abundante aceite), y la de Shangai (más feculenta y con más alto contenido de grasa que las demás). El acompaña-

miento más utilizado es el arroz, hecho al vapor, al horno o frito, y en ocasiones el pan.

COCINAS EN VENEZUELA *En Caracas, y en general en Venezuela, se cocinaba regularmente con leña o carbón vegetal para alimentar el fuego de los fogones de tres topias hasta bien avanzada la tercera década del siglo XX. En 1937, el gobierno de Eleazar López Contreras, preocupado por la destrucción de los bosques vecinos de las grandes ciudades, dictó un decreto para impedir la explotación irracional de la leña y del carbón vegetal, estableciendo derechos de importación sobre estufas y cocinas que usaron el carbón como combustible, y suprimiendo los derechos de importación sobre el kerosene. No obstante, ya habían ingresado al país algunas cocinas económicas de hierro hacia 1840. En 1884 había en Caracas algunas cocinas de hierro, con fogones económicos de hierro colado y con sus puertecitas y tapaderas de hierro en la boca del cocinero que funcionaban con carbón vegetal. Luego, en la segunda década del siglo XX, hacia 1917, comenzaron a llegar las cocinas a kerosene; en la de 1920, las de gasolina, y en la década de 1930, las eléctricas y de gas.

COCINAR *Guisar, aderezar las viandas.

COCINERO/RA *Persona que tiene por oficio guisar y aderezar las viandas.

COCKTAIL *Mezcla de bebidas alcohólicas, aromáticas y de frutas. *Reunión social no bailable en la que se sirven bebidas alcohólicas y pasapalos. Sin. Coctel.

COCO *Cocos nucifera*. *Fruto del cocotero. La pulpa se consume cruda o seca, como copra. De la copra se extrae un aceite usado en cosméticos y en la elaboración de margarina. La leche de coco, obtenida prensando la pulpa macerada en agua, es muy empleada en la cocina de varios países asiáticos, de Oceanía, y en el Caribe, donde se usa como elemento espesante. En otros países el coco se usa seco y rallado para repostería. El agua de coco, líquido contenido en el fruto, se recomienda como diurético y para combatir dolencias de los riñones. *Una de las oleaginosas más importantes del mundo, especialmente por su valor como artí-

culo de exportación en forma de copra. *La pulpa del coco es muy importante en Venezuela para la preparación de dulces, entre los que se encuentran el majarete, el tequiche, el chivato, el turrón, la conserva y el arroz con coco.

COCO DE MONO *Muco.

COCONA *Solanum topiro*. *Solanácea. Arbusto de hasta 2 m de alto, de tallo succulento. *Fruto de este arbusto, baya oviforme, de color amarillo-anaranjado a rojizo; rara vez se consume crudo debido a su sabor ácido y astringente. Se emplea principalmente en la elaboración de refrescos, jaleas y mermeladas. Sin. Lulo grande, Topiro.

COCO-PLUM *Icaco.

COCO RALLADO DESECADO *Producto obtenido del coco (*Cocos nucifera*), una vez descascarado, pelado, molido, secado y tamizado.

COCORRÓN *Almidoncito.

COCOS *Golosina hecha a base de una pasta formada de coco rallado, azúcar y claras de huevo. Agrupada en porciones, esta pasta es llevada al horno a temperatura mediana. En Oriente se le añaden gotas de colorante vegetal antes de hornear la mezcla.

COCOTERO *Cocos nucifera*. *Palmera de hasta 25 m de altura y cuya vida activa puede durar los 100 años, de tallo algo cimbreado, terminando en un penacho de hojas pinado-compuestas. Cultivo tropical, cuyo lugar de origen es incierto y de distribución geográfica amplia que abarca todas las áreas húmedas de los trópicos. De gran utilidad para el hombre: su fruto (coco), es utilizado como alimento humano y animal y para la elaboración de jabones y margarina; su madera, para la construcción; sus hojas, como techumbre y para la elaboración de cestas; el brote apical es comestible; su flor se aprovecha para extraer un jugo, del que se obtiene azúcar o es fermentado para producir una bebida alcohólica o vinagre.

COCOTTE *Cazuela de barro barnizado o de porcelana.

COCTEL *Cocktail. *En España, cóctel.

COCTEL DE CAMARONES *Plato frío de camarones, servido en copa, con salsa mayonesa o rosada.

COCTELERA *Recipiente en que se mezclan, agitando, los ingredientes de un coctel.

COCUY *Agave cocui*. *Agavácea pequeña de hojas anchas cortas, aserradas y carnosas, con flores amarillas formando un racimo. Se encuentra esparcida en las serranías de las zonas xerofíticas y subxerofíticas de toda la región norte del país. *Bebida alcohólica extraída del rizoma del ágave, asado, exprimido, fermentado y destilado, típica del estado Lara. En México, es el mezcal.

CODEX ALIMENTARIUS *Colección de normas alimentarias elaboradas por el Programa FAO/OMS, aceptadas internacionalmente y presentadas de un modo uniforme. Su propósito es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Incluye normas sobre alimentos, materias primas para su elaboración, disposiciones relativas a su higiene, aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas, contaminantes, etiquetado y presentación, así como disposiciones de carácter recomendariorio en forma de códigos de prácticas, directrices y otras medidas recomendadas.

CODORNIZ *Coturnix coturnix*. *Pequeña gallinácea de 10 a 18 cm de largo, con el plumaje de color pardo y rayas oscuras con un trazo blanco encima de los ojos. Su carne y sus huevos son muy apreciados, especialmente los de la codorniz japonesa (*C. coturnix japonica*), formada a partir de la codorniz europea y la codorniz americana.

COFFEE-BREAK *En una oficina, pausa que hacen los empleados para tomar café. Se pronuncia "Cofi breik".

COGINOA *Seriola dumeril*. *Pez marino de carne comestible. Sin. Cojinúa.

COGNAC *Aguardiente destilado dos veces del vino blanco producido en Charente y añejado en

toneles de roble. Producido desde 1600, se denominaba inicialmente "eau de vin". Se empezó a llamar cognac desde finales del siglo XVIII. Tiene un porcentaje de alcohol no inferior a los 40°. Sin. Coñac.

COGOLLO *Brote o retoño de las plantas. *Parte interior y más compacta de algunas hortalizas.

COHOMBRO *Pepino.

COHUNE *Attalea cohune*; *Orbignya cohune*. *Palma aceitera.

COINTREAU *Licor francés, de 40°, seco, elaborado con cortezas de naranjas verdes y aromatizado con flores de azahar.

COJINÚA *Cogino.

COJÓN DE GATO *Elaterium carthaginense*. *Hierba trepadora de las Cucurbitáceas. *Fruto de esta planta redondeada, con vellos, semejante a los testículos de un gato. Sin. Espantamuchacho, Pepinito.

COL DE BRUSELAS *Brassica oleracea*. *Planta brasicácea hortense, de fruto pequeño; es comestible sancochado. Sin. Repollito de Bruselas.

COLA *Bebida gaseosa, industrializada, de color rosado, con sabor artificial a fresa o a fram-buesa. *Miembro o apéndice que tienen muchos animales en la parte posterior, cubierta de pelo, cerdas o escamas.

COLA DE PESCADO *Gelatina elaborada con vejigas, pieles y despojos de pescados. En la cocina se utiliza para preparar gelatina y jaleas. Se vende en forma de láminas delgadas y transparentes. **Caryota urens*. Palma azucarera y de vino.

COLACIÓN *Refacción que se suele tomar por la noche en los días de ayuno. *Cualquier comida ligera.

COLADOR *Utensilio empleado para colar líquidos por manga, cedazo o paño fino.

COLÁGENO *Proteína que representa entre un tercio y la mitad del nitrógeno total contenido en el organismo. Es el constituyente mayoritario del tejido conjuntivo y de los prótidos que forman la matriz ósea.

COLAR *Pasar un líquido por una manga, cedazo o paño fino.

COLESTEROL *Sustancia cristalina, blanca y cerosa, insoluble en agua, de estructura compleja, existente sólo en los tejidos animales, y que comprende grupos de alcohol. El cuerpo de un adulto contiene más de 140 g de colesterol, que se sitúa al nivel de las membranas de todas las células del organismo, sobre todo en las células nerviosas. Es la estructura de base a partir de la cual el cuerpo fabrica otras sustancias como las hormonas sexuales, la vitamina D y las sales biliares, entre otras. Una parte del colesterol se encuentra en solución en la sangre. El organismo fabrica colesterol, pero también lo recibe en la alimentación. El excedente puede ser eliminado o depositado en las arterias.

COLIFLOR *Brassica oleracea* var. *botrytis*. *Hortaliza herbácea anual, brasicácea y de flor comestible.

COLINA *Sustancia que se comporta como algunas vitaminas. Es componente de muchos suplementos del complejo B.

COLINABO *Brassica caulorapa*. *Hortaliza o berza cuyas hojas no forman repollo.

COLITA *Cola, bebida gaseosa de color rosado.

COLMAR *Llenar una cavidad hasta que el contenido rebase los bordes.

COLOMBICULTURA *Cría, mejoramiento y explotación de las palomas, sobre todo de pichones, cuya carne es de excelente calidad, especialmente la de las razas Rey Blanco (White King) de origen estadounidense, y Carneaux, de origen francés. Los pichones se sacrifican entre 45 y 60 días de edad, antes de que vuelen.

COLORANTE *Sustancia utilizada para realzar la preparación y el colorido de un plato. Hay colo-

rantes naturales como el azafrán, el caramelo, el carmín, los carotenoides, la clorofila, el onoto, etc., y artificiales, como el amarillo, el azul brillante FCF, el azul potente V, el naranja GGN, el rojo cítrico, la tartrazina, etc.

COLOREAR *Acción de dar color a salsas, cremas, líquidos, etc. con ayuda de colorantes. *Dar color a alimentos empleando como colorante el caramelo líquido.

COLZA *Brassica campestris; Brassica napus*. *Planta brasicácea de la cual existen diferentes variedades que se cultivan en algunas regiones de Europa para aprovechar el aceite de su semilla. En la extracción del aceite se obtiene como subproducto la pasta de colza.

COMBINADO *Plato mixto.

COMBUSTIBLE *Fuente de energía. *Que puede arder. *Que arde fácilmente.

COMBUSTIÓN *Acción y efecto de arder o quemar. *Todo proceso químico que produce luz y calor.

COMEDERA *Acción de comer ejercida muy frecuentemente.

COMEDERO *Que se puede comer. *Lugar donde se come.

COMEDOR *Pieza de la casa donde se come. *Conjunto de muebles de esa habitación. *Establecimiento público o privado para servir comidas.

COMENSAL *Persona que suele comer en un hotel o casa de huéspedes, y que paga periódicamente. *Persona que vive a la mesa y a expensas de otro en cuya casa habita como familia o dependiente. *Cada una de las personas que comen en una misma mesa.

COMENSALISMO *Asociación estrecha entre organismos de especies diferentes, de tal forma que una sola recibe el beneficio, mientras que la otra no es perjudicada.

COMER *Masticar y desmenuzar el alimento en la boca y pasarlo al estómago. *Tomar alimento. *Tomar la comida de la noche.

COMESTIBLE *Que se puede comer.

COMESTIBLES *Todo género de víveres o mantenimientos.

COMIBLE *Que se puede comer.

COMIDA *Alimento, sustancia que nutre. *Alimento que se toma en la noche. *Reunión social después de las siete de la noche, que tiene por objeto comer en compañía. *En Lara, porción de chimó que se puede consumir en una sola vez. *Pulpa de las frutas. *Alimento principal que se toma cada día.

COMIDA CHATARRA *Término que abarca alimentos de alto contenido calórico, pero con graves carencias de otros nutrientes. Incluye dulces muy azucarados y bebidas, comidas rápidas ricas en grasas, energía (calorías) y sal.

COMIENTE *Que come.

COMILITÓN *Persona dada a la gula.

COMILITONA *Comida, cena o merienda en la que hay mucha abundancia y diversidad de manjares. Sin. Comilona.

COMILÓN/ONA *Que come mucho o desordenadamente.

COMILONA *Comilitona.

COMINO *Cominum cyminum*. *Especia, probablemente originaria de los países mediterráneos. Cultivada desde hace mucho tiempo en las zonas cálidas de Europa, China e India. Es un miembro peculiar de la familia de las Umbelíferas o Apiáceas aromáticas, ya que la planta, más baja y extendida, tiene menos flores y una semilla más grande que las otras. Fue muy popular en Inglaterra hasta el siglo XVII, cuando fue sustituida por la alcaravea. Su aroma fuerte y picante es la base de currys y garam masalas.

COMINO NEGRO *Cominum nigrum*. *Variedad silvestre de comino que crece en los valles de Cachemira y en Irán. Su sabor delicado, básico en la cocina mongol, es comparado al de las trufas negras.

COMMIS *Ayudante de camarero o de jefe de rango.

COMMODITIES *Bienes, alimentarios o no, que son objeto de un importante comercio internacional.

COMOJÓN *En Lara, fruto de las Cactáceas del género *Opuntia* que son abundantes en Venezuela, tales como la *Opuntia caracasana*, o sea, la tuna cabrera. Algunos comojones son comestibles después de haberlos despojado de los pelos punzantes que generalmente poseen en el pericarpio.

COMPETITIVIDAD *Mecanismo técnico-económico de competencia entre productores, que en el caso de los rubros agrícolas busca la selección de aquéllos que presenten mayores ventajas en lo que se refiere a rendimiento por superficie, costos relativos de producción, que no requieran medidas proteccionistas o de subsidios, precios competitivos con los del exterior, y que generen excedentes o volúmenes especiales para la exportación con calidad y en cantidad permanentes.

COMPLEJO B *Conjunto de vitaminas hidrosolubles que se encuentran en granos, forrajes y algunos subproductos animales. Las vitaminas del complejo B intervienen en el metabolismo de los carbohidratos, grasas y proteínas. Las principales vitaminas de este complejo son tiamina (B_1), riboflavina (B_2), piridoxina (B_6), niacina, ácido pantoténico, biotina y ácido fólico.

COMPLEJO DE ACOPIO Y MERCADO MAYORISTA *Lugar donde se integran bajo una sola organización y administración, todas las actividades del mercadeo mayorista agropecuario, con las de otras empresas que realizan actividades complementarias y conexas al mismo, como son los tratamientos básicos (selección, limpieza, empaque), almacenamiento, expendios de insumos. *Centro financiero, comercial y de servicios relacionado con la venta al mayor.

COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS *Mezclas de alimentos formuladas con el fin de satisfacer las deficiencias de una dieta insuficiente, es decir, de cubrir las necesidades nutricionales no satisfechas por la dieta: resultan de mezclar varios ingredientes que se complementan entre sí y con los alimentos de la dieta básica, por ejemplo, los cereales con las leguminosas. Para mejorar la dieta de los grupos sociales vulnerables, de escaso poder adquisitivo, parece altamente recomendable el uso de combinaciones de alimentos que resulten de fácil preparación, de bajo costo y que no se alejen demasiado de los hábitos alimentarios preexistentes.

COMPOTA *Comida salada o dulce para bebés hecha con diversos alimentos, de consistencia homogénea y semisólida, envasada industrialmente en pequeños frascos de vidrio. *Producto preparado con un ingrediente de fruta apropiado. Este ingrediente puede ser fruta entera o en trozos, acompañado o no de jugo de fruta natural o concentrado, mezclado con un edulcorante carbohidrato, con o sin agua, y elaborado para adquirir una consistencia adecuada.

COMPUESTO *Manejo de condimentos formado de ramitas de perejil, culantro, yerbabuena y ajoporro, etc.

COMTÉ *Queso francés de leche de vaca, de pasta grasa y ojos grandes.

CONCASSE *Picado de tomates, perejil, etc.

CONCENTRADO DE TOMATE *Producto preparado mediante la concentración del líquido obtenido de tomates rojos sanos y maduros (*Lycopersicon esculentum*). Ese líquido es filtrado para eliminar pieles, semillas y otras sustancias secundarias o duras. La concentración, a la cual se le puede adicionar sal y otros aderezos, deberá ser de un 8%, o más, de sólidos naturales solubles de tomate.

CONCHA *Corteza o cáscara de las frutas, del tronco de los árboles, de los granos y semillas, de la arepa, del pan, de los huevos, etc. y, por extensión, la piel áspera de algunos animales.

CONCHAGE *Amasado de la pasta de cacao, efectuado a unos 70 °C, durante un tiempo prolongado, que tiene por objeto la transformación física del cacao mediante la reducción de las partículas y la formación de un estado coloidal. Al mismo tiempo, participa en la formación del aroma por diversas transformaciones bioquímicas de los constituyentes de la semilla.

CONDIMENTAR *Aderezar, sazonar los manjares.

CONDIMENTO *Lo que sirve para sazonar la comida, añadiendo aroma, gusto y sabor, tales como especias, hierbas aromáticas, aderezos, etc.

CONDUMIO *Cualquier guiso que se come con pan.

CONEJO *Sylvilagus brasiliensis*. *Mamífero parecido externamente a un roedor, de entre 30 y 40 cm de largo, pelaje dorsal de coloración parda oscura y gris, tonos rojizos a los lados y vientre blanco. Posee extremidades anteriores más cortas que las posteriores y cola atrofiada. Vive en lugares boscosos, húmedos y páramos, alimentándose con hierbas y otros vegetales. **S. floridanus*. Existe en sabanas y matorrales en Venezuela. **Oryctolagus Cuniculus*. Mamífero perteneciente a la familia Leporidae, de color gris pardo. Mide unos 40 cm y llega a pesar unos 3 kg. Tiene las orejas y las patas traseras más cortas que las liebres. Vive gregario en campos abiertos. Siempre se mueve con el rabo levantado. Excava madrigueras profundas y ramificadas. Tiene de 5 a 6 partos al año, con 5 a 10 pequeños. Es el agriotipo del conejo casero. Su carne es muy apreciada. Es el conejo europeo, domesticado en Centro y Suramérica.

CONEJO GUISADO CUMANÉS *La carne del conejo se remoja en agua fría la noche anterior a la preparación. Al otro día, la carne esponjada se corta en pedazos y se cocina con cebolla, tomates, ajo, hojas de orégano y manteca. Unos diez minutos antes de bajar el caldero del fogón se le añade un par de tazas de vino dulce. Se acompaña con arroz blanco y algunas veces los cocen juntos de una vez.

CONFIT *Piezas de pato y de otras carnes cocinadas a fuego suave en su grasa.

CONFITAR *Método utilizado para la conservación y la presentación de las frutas, que consiste en cubrirlas con un baño de azúcar o cocerlas en almíbar.

CONFITE *Pasta hecha de azúcar con forma de bolitas.

CONFITERÍA *Lugar donde se hacen los confites. *Establecimiento donde se venden confites.

CONFITURA *Mermelada. *Fruta o cosa confitada.

CONGELACIÓN *Lesión en los tejidos cutáneos provocada por el frío extremo. *Método de conservación, para la carne y otros productos animales y vegetales, mediante la aplicación de frío extremo, el cual transforma en hielo el agua contenida en ellos. La congelación lenta, la más empleada, se efectúa a temperaturas que oscilan entre -12 y -20 °C. En la congelación rápida se aplican temperaturas entre -40 y -50 °C. La carne congelada se conserva en buenas condiciones por períodos de 6 a 10 meses, y aún mayores.

CONGELADOR *Freezer, parte del refrigerador donde se produce la congelación de los alimentos.

CONGELAR *Helar un líquido o un sólido.

CONGRIO *Pez de cuerpo casi cilíndrico, carne comestible y muy estimada, parecido a la anguila.

CONOPIO *Renalmia occidentalis* *Planta herbácea, aromática, de origen americano, de unos 2 m de altura. Sus frutos son comestibles en el estado Amazonas, donde abunda. Con su raíz se hace una harina; el corazón del tallo de las hojas se usa en el ají encurtido, y su fruto hervido le da al caldo un sabor como de carne.

CONSERVA *Postre generalmente endulzado con papelón y hecho con ingredientes muy variados, especialmente fruta, con los que se hace una masa espesa que adquiere consistencia sólida y se

sirve en pequeñas porciones. Toma el nombre del ingrediente principal, como por ejemplo conserva de coco, conserva de guayaba, conserva de ajonjolí. *Fruta hervida en agua con almíbar y miel. *Hortalizas conservadas en vinagre.

CONSERVA ALIMENTICIA *Alimento de origen vegetal o animal envasado en recipiente de cierre hermético y esterilizado por el calor para su conservación.

CONSERVA DE AJONJOLÍ *Golosina hecha a partir de una mezcla de ajonjolí y un melado grueso de papelón blanco.

CONSERVA DE BURRO *Conserva hecha con cáscaras de toronja, endulzadas generalmente con papelón.

CONSERVA DE CHOCOLATE *Golosina a partir de la cocción de leche, azúcar, miel de abejas, mantequilla y chocolate rallado.

CONSERVA DE CIDRA *Golosina típica de Guatire, estado Miranda, hecha con azúcar y cidra rallada.

CONSERVA DE COCO *Golosina hecha a base de un almíbar al que se le agrega vainilla y canela y que, al empezar a espesar, se le añade coco y yemas de huevo.

CONSERVA DE COCO ATURRONADA *Golosina hecha a partir de un melado de papelón blanco, al cual se le agrega coco rallado.

CONSERVA DE COCO BLANCA *Golosina hecha a base de un almíbar de medio punto en el cual se pone a cocinar el coco rallado.

CONSERVA DE COCO CON PAPELÓN *Golosina hecha a base de coco rallado, un melado de papelón blanco y corteza de limón.

CONSERVA DE COCO QUEMADO *Golosina hecha a partir de un melado grueso de papelón al cual se le añade coco rallado.

CONSERVA DE COCO ROSADA Y DE OTROS COLORES *Golosina hecha de la misma mane-

ra que la conserva de coco blanca, con la adición de una gotas de rojo vegetal (si se desean rosadas) o de otro color, que se efectúa al momento de retirarlas del fuego.

CONSERVA DE MANÍ *Golosina hecha a partir de una mezcla de maní tostado y pelado y un melado grueso de papelón blanco.

CONSERVA DE MANÍ CRISTAL *Igual a la anterior, pero al melado se le da un punto de caramelo.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, MÉTODOS DE *Los métodos de conservación de alimentos se agrupan en cinco clases: 1) Preservación por altas temperaturas, que consiste en la utilización del calor para destruir microorganismos o inactivar enzimas. Los principales procedimientos empleados por este método son el escaldado, la pasteurización y la esterilización. 2) Preservación por bajas temperaturas, basada en dos procedimientos principales, la refrigeración y la congelación. La refrigeración sirve para frenar la proliferación microbiana en los alimentos y retrasa la maduración de productos vegetales. En la congelación una gran cantidad del agua de los alimentos se convierte en hielo, y de este modo no está disponible para los microorganismos. Cuando los productos se congelan inmediatamente después de la cosecha, su valor nutritivo puede ser superior al que tienen cuando llegan al mercado. 3) Preservación de alimentos por disminución de la Actividad del Agua (Aw), principio en el que se basan los métodos de secado, evaporación, empleo de aditivos depresores de la Aw (azúcares, sales). 4) Fermentación, proceso que crea condiciones en el producto que impiden el crecimiento de microorganismos indeseables y favorece el crecimiento de otros deseables. De esta forma se pueden conservar muchos alimentos sin una pérdida importante de nutrientes. Se utiliza en la producción de bebidas alcohólicas y productos lácteos. 5) Irradiación, que inhibe el crecimiento microbiano y el deterioro debido a los insectos.

CONSERVANTE *Aditivo químico utilizado para aumentar la estabilidad química o microbiológica de un alimento.

CONSERVAR *Mantener. Cuidar de la permanencia de una cosa.

CONSERVITA DE LECHE *Golosina elaborada a partir de la cocción de leche, canela, azúcar y vainilla.

CONSERVITA DE MADURO *Dulce seco preparado con plátano maduro, papelón o azúcar y canela.

CONSUMÉ *Caldo de carne o de ave, enriquecido, concentrado y clarificado. Se suele acompañar con un chorrito de jerez, huevo, etc., según los gustos. Generalmente se sirve en tazón. *Caldo clarificado, o caldo sin clarificar, al cual se le ha eliminado la grasa.

CONSUMÉ DE CHIPICHIPE *Caldo preparado con la cocción de un pequeño molusco, el chipichipe.

CONSUMÉ DE GUACUCO *Sopa que lleva guacuco hervido en agua con ajo, ají dulce, sal y pimienta. Típico de las zonas costaneras del país, especialmente del estado Sucre.

CONSUMIDOR *Que consume.

CONSUMIDOR DE ALIMENTOS *Persona o familia que compra o recibe alimento con el fin de satisfacer sus necesidades de alimentación.

CONSUMIDORES *Toda población es consumidora de bienes y servicios, y entre esos bienes tenemos los alimentos. La población se estratifica en grupos según sus ingresos e indicadores socio-culturales, y de ello depende la satisfacción o no de sus requerimientos nutricionales y alimentarios. Las características de los consumidores varían según la edad, la actividad física, el sexo, su ingreso monetario y el estado fisiológico en que se encuentran.

CONSUMIR *Gastar comestibles u otros géneros. *Destruir, extinguir.

CONSUMO *En el campo de la alimentación, el término consumo se refiere a la ingestión de alimentos, en tanto que en el económico se infiere

que es la compra de alimentos. El tipo de alimentación y los diferentes hábitos alimentarios de los grupos de población son factores determinantes del estado nutricional de los individuos y/o colectividades. Por ello, el conocimiento que se obtenga del estudio de la dieta al inicio de un programa alimentario-nutricional y después, en forma continuada, no sólo contribuirá a la interpretación del estado nutricional de un grupo de población, sino que también ayudará a encontrar soluciones factibles dentro del microambiente familiar.

CONTAMINACIÓN *Presencia en el ambiente de una o más sustancias nocivas que pueden afectar a la vida y la salud.

CONTAMINANTE *Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en él como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento o como resultado de contaminación ambiental.

CONTORNO *Alimentos agregados que terminan o dan forma a un plato.

CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS *Actividad que considera la recolección y análisis de muestras para verificar la calidad de los alimentos disponibles, de acuerdo con las regulaciones sanitarias.

CONUCO *Terreno de pequeñas dimensiones, en seco, que se utiliza para varios cultivos menores, como por ejemplo, maíz, caraotas, yuca, plátano, cambur, etc. utilizando mayormente mano de obra familiar y una tecnología de bajos costos.

CONUQUERO *Campesino que cultiva un conuco.

CONVERSIÓN ALIMENTICIA *Cantidad de alimento utilizada para producir un kilo de biomasa. Por ejemplo, si en un estanque se producen 1.250 kg de pescado empleando 3.200 kg de alimento, la conversión alimenticia sería igual a $3.200/1.250 = 2,56$; es decir, para producir 1 kg de

pescado se utilizaron 2,56 kg de alimento. Es la transformación de los alimentos que recibe un animal en productos animales (carne, huevo, leche, etc.).

CONVITE *Reunión de un grupo de personas para realizar trabajo voluntario, que luego termina con un gran brindis de bebida y comida. Sin. Caya-pa. *Acción de convidar.

COÑAC *Cognac.

COOLER *Bebida larga, de poco contenido alcohólico y mucha soda.

COPA *Vaso con pie para beber. *Líquido que cabe en una copa.

COPO *Grumo, coágulo o cereal (avena, maíz, trigo) aplastado que se utiliza en la elaboración de sopas o en preparaciones para el desayuno.

COPORO *Prochilodus mariae*. *Pez fluvial de hasta 60 cm de largo y cerca de 5 kg de peso, de coloración azul oscura en el dorso y blanquecina en el abdomen, con bandas oscuras verticales, más o menos visibles, de acuerdo a la luz. Abunda en los ríos, cañadas, áreas inundadas y lagos en todo el país. Su carne es comestible, pero muy espinosa, de gran demanda por las clases populares debido a su bajo precio.

COPRA *Coco seco. Nombre comercial de la pulpa desecada de la nuez de coco.

COPROFAGIA *Perversión del apetito que impulsa a ingerir excrementos o inmundicias.

COQUILLE SAINT-JACQUES *Molusco comestible, muy popular en la costa atlántica francesa y en Galicia, perteneciente a la familia Pectinidae. La concha del molusco se usa para presentar en la mesa los manjares preparados con su muy apreciada carne. Sin. Vieira.

COQUINA *Molusco acéfalo, de valvas ovales aplastadas y carne comestible, parecido a la almeja.

COQUINARIO/RIA *Del latín "coquinarium". Relativo a la cocina. *Cocinero del rey. Dignatario que en las cortes de los antiguos reyes cuidaba de lo que éstos habían de comer. *Relacionado probablemente con una coquina: concha, molusco bivalvo, cuya carne es comestible y que abunda en las costas de Cádiz, España.

COQUITO *Dulce en forma de bolita hecho con coco rallado bañado en caramelo.

CORACÁN *Eleusine coracana*; *E. indica*. *Poácea. Cereal.

CORAZÓN *Órgano impulsor de la sangre, musculoso y hueco, que forma parte de los despojos y que, en el caso de ciertos animales, se usa para preparar algunos platos. *Anón.

CORBULLÓN *Guiso o sopa típica de Cumaná y Carúpano, elaborada con pescado de pulpa (especialmente mero), papas, cebolla, tomate, pimentón, alcaparra, aceituna, bolitas de masa con ají, vino tinto y aceite de oliva. Es de influencia corsa o catalana. Sin. Carbullón.

CORDERO *Cría de la oveja y del carnero hasta que cumple un año de edad, de carne rosada y grasa blanca, consumida por lo general asada. Es llamado erróneamente ovejo.

CORDIAL *Líquido que se da a los enfermos para confortarlos. *Licor afrutado, obtenido a base de aguardiente y sustancias aromáticas.

CORDÓN *Adorno en forma de hilo con consistencia de puré aplicado a ciertos platos.

CORDON-BLUE *Gran cocinero especializado en cocina francesa.

CORÉGANO *Coreganus* sp. *Pez de agua dulce, de cuerpo alargado, ligeramente comprimido a los lados, cubierto de pequeñas escamas plateadas con reflejos dorados en la parte superior, y grises y amarillentos en el vientre. Puede llegar a medir unos 30 cm de largo. De origen centroeuropeo, vive preferentemente en los lagos alpinos y pirenaicos. Es objeto de cría intensiva en piscifactorías.

CORMO *Eje de las plantas superiores, constituido por la raíz y el vástago, diferenciado éste en tallo y hojas. *Bulbos sólidos.

CORNEED BEEF *Carne de buey bañada en salmuera y especias.

CORNISH *Raza de gallinas de origen inglés, fundadora de los actuales tipos de aves para la producción cárnica.

CORNUDA *Sphyrna zygaena*. *Pez amarillento de carne comestible.

COROBA *Jessenia polycarpa*; *Attalea macrolepis*; *A. macrocarpa*; *Attalea humboldtiana*. *Palmera que mide hasta 13 m de altura, de tronco grueso y hojas erguidas de hasta 10 m de largo. Abunda en el Alto Orinoco y Río Negro, y de ella se extraen aceites y fibras para tejer cestas y sombreros. Los cogollos o vástagos son comestibles. *Fruto de esta palmera, drupa ovoidea que crece en grandes racimos y del cual se elabora una harina. Sin. Yagua.

COROBORO *Algarrobo.

COROCORO *Eudocimus ruber*. *Ave zancuda cuyo plumaje es de un vistoso color rojo. **Orthopristis ruber*. Pez marino comestible de cuerpo alargado y comprimido y de coloración variada, de unos 30 cm de largo. En general, de color pardo grisáceo con puntos amarillentos. Su carne es de buena calidad y muy apreciada. **Haemulon plumieri*. Pez marino de unos 30 cm de largo y un peso de 600 g, de color amarillento blancuzco con franjas estrechas azules longitudinales. Especie abundante en la región nororiental, comestible y de excelente calidad.

CORONA *Presentación, en forma de pequeños conos truncados, de porciones de arroz, hortalizas, etc.

COROTEAR *Sacar la pulpa a una fruta y dejar la cáscara vacía.

COROTO *Término genérico, y a veces despectivo, para cualquier tipo de objeto como utensilios de cocina, útiles de trabajo, muebles, etc. *Mitad

de una fruta de cáscara dura como la de la totuma, o gruesa como la de la naranja, o de una semilla grande como la del coco, una vez vaciada de su pulpa o contenido.

COROZO *Nombre colectivo para numerosas palmas, principalmente de los géneros *Bactris* y *Acrocomia*. **Acrocomia sclerocarpa*; *A. aculeata*; *A. cassiopea*. Palmera de 6 a 9 m de altura. Su fruto es comestible.

CORREOSO *Alimento, generalmente pan, de difícil masticación al secarse.

CORRIEDALE *Raza ovina originada en Nueva Zelanda, a partir de cruzamientos entre machos Romney y ovejas Merino. Es de color blanco y produce de carne y lana.

CORRONCHO *Hypostomus* sp. *Pez fluvial de pequeñas dimensiones. Posee un cuerpo de color pardo, recubierto por placas óseas a manera de armadura y boca en forma de ventosa en la parte inferior para alimentarse de algas y detritos orgánicos y adherirse a distintas superficies. Abunda en la región del delta del Orinoco. Sin. Chorroco.

CORRUNCHA *Epinephelus fulvus*. *Pez marino de hasta 40 cm de largo y unos 400 g de peso, de cuerpo pardo oscuro o rojo vivo con puntos azules hacia la aleta dorsal. Vive en aguas claras con arrecifes coralinos y es común en las áreas insulares oceánicas. Especie de buena calidad para el consumo humano.

CORTADO *Taza de café con algo de leche. *En Falcón, catalina.

CORTAPASTAS *Utensilio de pastelería, liso o estriado, para recortar las pastas en el momento de su elaboración.

CORTEZA *Parte exterior del árbol. *Parte exterior y dura de algunas frutas y cosas.

CORTEZA DE ANGOSTURA *Cuspa.

CORVINA *Cynoscion virescens*. *Pez de mar, fusiforme, de color gris oscuro en el dorso, plateado en los flancos y blanco plateado en la zona del

vientre. Posee dos aletas dorsales. Vive preferentemente sobre fondos rocosos o arenosos y puede llegar a alcanzar 2 m de longitud y 90 kg de peso. Habita en el Atlántico, el Mar Negro y el Mediterráneo. Pescado de carne muy sabrosa, blanca y sin espinas.

COSA DE PAN *Verduras cocidas, como plátano, yuca, etc. que sirven como sustituto del pan. *Comestibles, especialmente las frutas cultivadas en una huerta propia. Sin. Cosepán.

CÓSCORA *Bebida fermentada, especialmente el guarapo fuerte.

COSCORRÓN *Especie de pan dulce de la península de Paria, preparado con almidón de yuca, manteca de cochino, papelón o azúcar. Algunos lo llaman almidoncito.

COSECHA *Conjunto de frutos que se recogen de la tierra y la temporada en que se recogen.

COSEPÁN *Cosa de pan.

COSITA *Granjería de cualquier género y de bajo precio.

COSÓ *Sopa campesina compuesta por garbanzos, maíz, cuero de cerdo, culantro. *Hervido con muchos ingredientes, como caraotas.

COSTAL *Saco grande de lienzo, para transportar granos, semillas, etc.

COSTILLAS *Pieza de carne comprendida entre los huesos del mismo nombre.

COSTRA *Cubierta exterior endurecida. *Bizcocho que se daba antiguamente en las galeras.

COSTRADA *Timbal de pasta quebrada o de hojaldre.

COSTRONES *Trozos de pan sin corteza, fritos en aceite o mantequilla, que se utilizan para acompañar numerosos platos. En francés, croûtons.

COTOPERÍ *Talisia olivaeformis*; *Árbol frutal de hasta 18 m de alto, copa esferoidal y follaje

espeso. Su fruta amarilla, elipsoidal u ovoide, es comestible. Sin. Cotopriz.

COTOPRIZ *Cotoperí.

COTORRA *Amazona barbadensis*. *Ave muy solicitada y cada vez más escasa que se solía comer en salazón, frita o guisada con y sin arroz.

COTÚA *Phalacrocorax olivaceus*. *Ave marina muy apreciada por el sabor de su carne, semejante a la del pato, siempre y cuando se le boten ciertos órganos como los pulmones, que le dan un fuerte sabor a pescado. Se prepara guisada y en "pebre".

COTUFA *Grano de maíz tostado e inflado, espolvoreado con sal o azúcar. Sin. Crispeto, Palomita de maíz. Rosetas de maíz, Rositas de maíz.

COTURNICULTURA *Cría, mejoramiento y explotación de codornices.

COUMA *Couma utilis*. *Apocinácea. Árbol alto, de 20 a 30 m de altura, cuya resina se usa para la elaboración de chicle. Su fruto es una baya esférica comestible, amarilla, con mesocarpo blanco y dulce. Sin. Juansoco.

COYOL *Acrocomia vinifera*. *Palma de la que se obtiene vino.

COZOIBA *Madroño.

CRAPAUDINE, A LA *Preparación de aves, principalmente pichones, abiertas a lo largo, untadas de mantequilla y asadas a fuego lento.

CREMA *Sopa de consistencia espesa, cremosa, con los ingredientes triturados y homogeneizados. *Sopa hecha de un fondo blanco o de una bechamel, mezclada con harina de trigo, harina de arroz o maizena, terminada con la adición de crema fresca, y eventualmente de amarilla o yema de huevo, lo que le da una consistencia untuosa. El elemento básico lo aporta una legumbre, el arroz, un crustáceo o una carne. *Licor azucarado con consistencia de jarabe, obtenido por la maceración en aguardiente azucarado de las sustancias más diversas, como frutas (piña o ananás, banano, cassis, mandarina, fresa, frambuesa, etc.), plantas

(vainilla, menta, cacao, café, té, etc.) o flores (violeta, rosa). Se emplea generalmente como digestivo, servido en vasos pequeños, como aperitivo, con hielo y agua, o como ingrediente en cocteles o en repostería.

CREMA FRESCA *Materia grasa de la leche de vaca, blanca y de consistencia untuosa, con un contenido de al menos un 30% de grasa. Se emplea en repostería como ingrediente o para darle el toque final a una preparación; en confitería, para la elaboración de caramelos o para agregar a ciertas bebidas de café, cocteles, etc. La crema fresca espesa es crema de leche pasteurizada, con un mayor tiempo de conservación, resultante de la adición de fermentos lácticos que le dan gusto y consistencia. La crema agria se obtiene por fermentación bacteriana o simplemente por el agregado de jugo de limón a la crema fresca, y se usa en platos como blinis, borscht, goulasch, etc.

CREMAS PREPARADAS *Preparaciones azucaradas más o menos fluidas, de consistencia untuosa, denominadas "cremas" por su semejanza con la crema fresca. Se elaboran con leche, huevos y azúcar, y a veces se espesan con harina o se enriquecen con mantequilla. Son generalmente cocidas y se utilizan frías o tibias; pueden constituir un postre, o ser empleadas para rellenar, forrar, cubrir o acompañar un postre o un entremés caliente o frío, o servir de base para la preparación de muchos postres. Entre estas cremas se distinguen cuatro grupos: a) la crema chantilly y sus derivados como la Saint-Honoré, hechas con crema batida, azúcar y vainilla; b) la crema pastelera, a base de huevos, azúcar, leche y harina; c) la crema a la mantequilla, consistente en preparaciones emulsionadas a base de mantequilla, azúcar, huevos y de un perfume, y d) la crema de almendras, mezcla de azúcar, mantequilla, almendras en polvo y huevos, a veces aromatizada con ron.

CRÊPE *Tortilla fina y blanda, a base de leche, harina y huevos, preparada en sartén o plancha, que se come sola, espolvoreada con azúcar o acompañada de una amplia variedad de sustancias dulces o saladas.

CRIADILLA *Testículo de animal.

CRIBA *Instrumento para tamizar. Sin. Harnero.

CRIOLLO/LLA *Nacido en Venezuela y con las características venezolanas. *Dícese de las costumbres propias de Venezuela. *Se aplica a las gallinas, a los pollos y a los huevos criados en su ambiente natural y no por medios artificiales. *En general, aplicado a cada país americano, dícese de las costumbres y de las cosas que le son propias.

CRISPETO *Cotufa.

CRISTAL *Vidrio transparente que resulta de la mezcla y fusión de arena silícea con potasa y minio.

CRISTALIZAR *Forma cristalina que adquieren ciertas sustancias.

CROISSANT *Galicismo que designa unos panecillos dulces confeccionados con pasta de hojaldre, con forma de media luna, creados en Viena en 1683, para celebrar la victoria austríaca sobre los turcos.

CROQUETA *Masa compuesta de distintos alimentos, ligada por una bechamel espesa, rebosada con huevos y pan rallado, y frita en abundante aceite caliente.

CROÛTON *Costrones.

CRUDITÉS *Galicismo que designa a las verduras y hortalizas aliñadas en crudo.

CRUDO *Aún no cocido. *Sin preparar.

CRUSTÁCEOS *Grupo de artrópodos que comprende unas 25.000 especies, generalmente acuáticos y con respiración por branquias. Tienen dos pares de antenas, ojos compuestos y tres pares de maxilares. El esqueleto de quitina está reforzado frecuentemente por depósitos de carbonato cálcico. Los crustáceos se dividen en varias clases, siendo las más importantes la Malacostraca y la Cirripedia. La clase Malacostraca incluye los cangrejos de río y de mar, langostas y camarones. Tiene el cuerpo dividido en dos sectores: el cefalotórax (cabeza y tórax) y el abdomen, y un exoesqueleto, con un caparazón que cubre el cefalo-

tórax. Posee ojos compuestos pedunculares, y dos pares de antenas. La clase Cirripedia incluye a los balanos y percebes, y presenta un exoesqueleto de placas solapadas, un cuerpo formado casi enteramente por el tórax, y seis pares de apéndices torácicos.

CRUZADO *Hervido de gallina que lleva, además, carne de res o de cerdo.

CUADRADO DE PEARSON *Método práctico para balancear raciones. *Método utilizado en las plantas pasteurizadoras para determinar las cantidades de leche y grasa, cuando se conocen los porcentajes de esta última, a fin de mezclarlas para producir crema o leche con el contenido de grasa deseado.

CUAJADA *Leche semisolidificada, es decir, cuajada por efecto de la coagulación de la caseína contenida en la leche. No es una leche fermentada, sino cuajada. Cada litro de leche contiene 30 g de caseína, y su coagulación puede producirse por acidificación de la leche (añadiendo vinagre o jugo de limón) o mediante fermentos contenidos en el cuarto estómago de los rumiantes jóvenes, llamado cuajo. *Requesón que se hace de los residuos de la leche en el suero después de hecho el queso, generalmente agregando algo de leche. *Masa blanca que resulta de la coagulación de la leche. Contiene grasa (la mayor parte de la que contiene la leche antes de la coagulación), bacterias, fosfato de calcio coloidal y suero. *Parte caseosa y grasa de la leche que se separa del suero por la acción del calor del cuajo o del ácido. *Queso blanco, fresco y blando que se hace con leche de vaca a la que se añade cuajo y luego se coloca en un molde, generalmente de hojas de plátano. *En los Andes, queso blanco blando, propio de los páramos, que se envuelve en hojas de frailejón. *En los Llanos, queso blanco que se hace con el requesón, sin prensarlo.

CUAJADO *Pastel hecho con huevos y carne de pescados, como morocoto y bocón. Plato típico del Amazonas venezolano. *Plato a base de carne de morrocoy, mapuey, plátano sancochado, pasas, aceitunas, huevos y aliños, cocido en brasas o en horno, propio de la región oriental, muy popular en Semana Santa. Se conoce también como cua-

jado de morrocoy. *Tortilla preparada con carne, pescado o mariscos, huevos batidos y condimentos, común en el Oriente venezolano. Famosos son los cuajados de cazón salpreso o el de pepitonas. *Preparación típica del Oriente del país, que consiste en poner a remojar en agua las huevas de lisa, que luego se muelen para formar una masa, a la cual se agrega arroz cocido, tomate, huevos batidos, harina y aliños (ajo, ají, cebolla y pimienta), que finalmente se fríe. *En Táchira, caldo con papas y leche.

CUAJAR *Elaborar queso añadiendo cuajo a la leche. *Cuarto estómago de los rumiantes, único con capacidad secretora. El cuajar es análogo en alguna medida al estómago de los monogástricos. *Dejar que un alimento se trabe y solidifique.

CUAJILOTE *Parmentiera aculeata*; *P. edulis*. *Árbol de hasta 10 m de alto, originario de Centroamérica. *Fruto de este árbol, de bayas carnosas, de color amarillo, indehiscentes, cilíndricas, de sabor no muy agradable, utilizado en la preparación de conservas o mermeladas. También es empleado para la alimentación animal y en medicina popular como diurético. Sin. Camburito.

CUAJO *Fermento. Efecto de cuajar que existe principalmente en la mucosa del estómago de los mamíferos en el período de lactancia y sirve para coagular la caseína de la leche. *Diastasa muy extendida en la naturaleza que coagula la leche. El cuajo lo producen diversas especies microbianas, las levaduras y algunas semillas. Su presentación comercial es en polvo, pastillas o solución, se prepara industrialmente tratando el estómago del rumiante con una mezcla de agua y antisépticos. El cuajo, al coagular la caseína de la leche, la convierte en paracaseína. La temperatura óptima para coagular la leche y obtener cuajada, usada en la elaboración de los quesos, es de 36 °C. *Sustancia con la que se cuaja un líquido. **Virola surinamensis*. Árbol de hasta 40 m de alto, cuyos frutos ovalados, de 2 cm de largo, contienen una semilla envuelta en un arilo laciniado rojo, rica en aceite y ácido mirístico. Tiene sabor aromático y es, con propiedad, una nuez moscada venezolana. Sin. Camaticaro, Renina.

CUARTO *Cada una de las partes en que se considera dividido el cuerpo de los cuadrúpedos y aves. *Pierna trasera de ciertos animales, especialmente del ganado vacuno o caballar. *Cualquiera de las partes en las que se divide una res, como, por ejemplo, una pierna o el costillar.

CUASIA *Quassia amara*. *Hierba saborizante, crece en América tropical y en las Antillas. Árbol maderable que se utiliza también como insecticida, como tónico y para el tratamiento de la dispepsia y la malaria. Sin. Cuasia de Surinam.

CUASIA DE SURINAM *Cuasia.

CUBA LIBRE *Coctel hecho con ron blanco, jugo de limón, coca cola o pepsi cola, y trozos de hielo.

CUBARRO *Bactris cubaro*. *Pequeña palmera espinosa que crece a la orilla de los ríos y caños llaneros. *Especie de uva silvestre, que se presenta en racimos, de sabor muy ácido y color morado, y que proviene de la palmera del mismo nombre.

CUBEBA *Piper cubeba*. *Arbusto trepador, con tallos flexibles, de la familia de las Piperáceas. *Fruto de esta planta, conformado por baya subglobosa de color negruzco, aromático y amargo, empleado como especia.

CUBIERTO *Rebozado. *Golosina hecha de una tajada de pan dulce bañada de melado de azúcar, que luego cristaliza.

CUBIERTOS *Conjunto de piezas que se utiliza para llevar los alimentos a la boca o prepararlos para ello, y que consiste básicamente en cuchara, cuchillo y tenedor.

CUBILETE *Vaso de metal empleado como molde.

CUBREMANTEL *Mantel de adorno que se pone sobre el que se usa habitualmente.

CUBREPLATOS *Cobertura de red metálica, de cristal o plástico que cubre los manjares colocados en un plato o fuente.

CUBRIR *Tapar completamente la preparación con el ingrediente indicado.

CUCA *Catalina. *Recipiente pequeño para guardar sal o chimó.

CUCA PARGUETA *En Margarita, galleta dulce, delgada y de forma circular, semejante a la catalina o cuca, hecha de harina de trigo ligeramente endulzada y sazonada con una pizca de jengibre. Sin. Cuca parguete. Cuque parguete.

CUCA PARGUETE *Cuca pargueta.

CUCAL *Vasija rústica hecha con una calabaza de forma alargada.

CUCHARA *En los Llanos, utensilio semejante a una cucharilla que se hace con la cubierta externa del fruto del totumo y que tiene varios usos domésticos. Sin. Cucharona. *Utensilio con palito cóncavo y manga para servir o tomar líquidos o alimentos blandos.

CUCHARADA *Lo que cabe en una cuchara.

CUCHARADITA *Lo que cabe en una cucharita.

CUCHARITA *Cuchara pequeña.

CUCHARÓN *Cuchara grande de palo. *Recipiente de cobre que sustituyó a la paila de cobre y que servía como molde. *Cazo para servirse sopa. Sin. Ramillón, Remillón.

CUCHARONA *En los Andes, vasija hecha con el fruto del totumo que se utiliza para preparar y servir alimentos.

CUCHILLA *Gymnotus* sp. *Pez fluvial de forma similar a la del temblador, pero de menor tamaño y con capacidad de emisión de descargas eléctricas menos intensas. Frecuente en el Orinoco y sus afluentes. *Instrumento de hoja muy ancha de hierro acerado con su mango.

CUCHILLO *Instrumento de hierro y de un solo corte, con mango.

CUCHIPÉN *Barbacoa.

CUCHUCO *En el estado Táchira, sopa de maíz, trigo o cebada, desgranado y partido, acompañado de carne y aliños.

CUCUBA *Pan hecho con harina de plátano verde secado al sol, a la que se añaden huevos y melaza.

CUCURITO *Maximiliana regia*. *Palmera de hasta 18 m de alto, cuyas hojas son utilizadas en la fabricación de diversos cestos, esteras y sombreros y en la construcción de techos y paredes. Crece en el Alto Orinoco y otras tierras guayanesas. *Fruto comestible de esa palmera, al igual que la almendra y el palmito de la planta.

CUCURUCHO *Meladura de caña de azúcar cuajada en forma cónica. *Papel arrollado en forma de cono.

CUENCO *Recipiente redondo de boca ancha que se solía emplear para preparar infusiones. *Vasija de barro o cerámica, ancha y honda, sin borde o labio.

CUENTA *Término para aludir a la factura de consumo en los restaurantes. *Unidades de medida para ciertos productos como pan, ajo, chimó, casabe, etc.

CUIBA *Oca.

CUJÍ *Haemulon aurolineatum*. *Pez marino de pequeña talla; de color blancuzco con reflejos plateados y recorrido por una franja amarilla. Carne de buena calidad para el consumo en fresco, pero de escasa importancia comercial por su reducida talla media.

CULANTRO **Eryngium foetidum*. *Umbelífera o Apiácea. Planta herbácea originaria de América, de hojas alternas, coníaceas, arrosetadas y denticuladas en los bordes. Presenta inflorescencia pequeña rodeada de hojuelas aserradas. Se usa como condimento en algunas regiones venezolanas, como el Oriente y los Llanos. La raíz es medicinal. Sin. Cilantro, Culantro cimarrón, Culantro de monte.

CULANTRO CIMARRÓN *Culantro.

CULANTRO DE MONTE *Culantro.

CULINARIO/RIA *Relativo a la cocina. Viene del latín "culinarius", "culina", cocina.

CULTIVAR *Practicar las labores agrícolas necesarias para fertilizar la tierra y hacer que las plantas fructifiquen.

CULTIVO LÁCTICO *Proceso realizado con ciertas bacterias como *Streptococcus thermophilus* y *S. cremoris*, que se agregan a la leche para producir quesos, ya que producen ácido acético. A este ácido se deben el aroma y el sabor característicos del queso.

CULTIVO ORGÁNICO *Cultivo agrícola sin el uso de fertilizantes o pesticidas, es decir sin productos químicos, también llamado labranza biológica.

CUMÁN *Bebida embriagante de los indígenas caribes.

CUMARINA *Sustancia aromática, de color blanco, que se encuentra en algunos vegetales a los que da un olor característico. Se emplea como aromatizante de la vainilla y en la industria de los cosméticos y de los perfumes.

CÚMEL *Kummel.

CUNA *Mycteroperca* spp. *Nombre común a varias especies de peces marinos con características genéricas similares a los meros, de talla mediana o grande y coloración parda con gran variedad de acuerdo con la edad, ambiente y otros factores. **Mycteroperca bonaci*. Pez marino de hasta 1 m de largo y 65 kg de peso. Pardo oscuro con manchas pardo-rojizas o anaranjadas en la cabeza, muy abundante en la región nororiental del país. Carne comestible, como pescado fresco y de excelente calidad. Especie de gran importancia comercial. Hay de otras clases como la cuna blanca o cuna rabo rajao (*M. cidi*), la cuna chulinga o cuna amarilla (*M. interstitialis*), la cuna garopa (*M. phenax*) o la cuna negra (*M. rubra*), de gran importancia comercial, con carne de exce-

lente calidad y muy estimada para el consumo en fresco.

CUNAGUARO *Brachyplatystoma jurvense*. *Pez de agua dulce, clasificado como bagre, que presenta fajas negras oblicuas sobre el dorso, los costados y las aletas adiposa y caudal. Su carne es buena para el consumo. Se encuentra disperso en las cuencas del Orinoco y el Amazonas.

CUNARO DE CHARCO *Pristipomoides macroptalmus*. *Pez de agua dulce, de carne comestible.

CUNDEAMOR *Momordica charantia*. *Cucurbitácea. Planta trepadora, medicinal, de flores amarillas acampanadas. *Fruto del mismo nombre, comestible de color amarillo y semillas rojas. *Variedad de cacao.

CUNICULTURA *Cría, mejoramiento y explotación de los conejos.

CUPANA *Paullinia cupana*. *Sapindácea. Planta sarmentosa del Alto Orinoco. *Bebida amarga y tónica hecha con las semillas de la cupana, que preparan los indígenas del Alto Orinoco. Sin. Guaraná, Paulinia.

CUPANCA *Astronotus ocellatus*. *Pez fluvial de hasta 30 cm de largo y 0,8 kg de peso, de coloración verde oliva muy vistosa con un ocelo negro rodeado por un círculo anaranjado o amarillo en la aleta caudal. Está ampliamente distribuido por el Orinoco, especialmente en la región del Delta.

CUQUE PARGUETE *Cuca pargueta.

CURA *Aguacate en los Andes.

CURAR *Someter a una carne o pescado a la acción del aire o humo para conservarlo.

CURAÇAO *Licor curazoleño, de 35°, a base de cortezas de naranjas amargas.

CURBILLÓN *Sopa propia de Paria con pescado o carne, coco rallado, leche de coco y aliño. Se le añade ocumo.

CURBINA *Cynoscion acoupa*; *S. virescens*. *Pez marino de hasta 3,5 kg de peso, plateado, con reflejos azulados y blanco en el vientre. Abundante en la plataforma de Guayana, golfo de Paria y golfo de Venezuela. Carne de buena calidad, consumida preferiblemente en fresco. Se comercializa con el nombre de merluza. Sin. Curvina.

CURBINATA *Plagioscion squamosissimus*. *Pez de río y de las lagunas, esteros y préstamos del llano. Prefiere aguas someras, de cuerpo ovalado y coloración variada y vistosa. Su carne es comestible y muy apreciada. Sin. Curvinata.

CURBINATA DE MAR *Macrodon ancylodon*. *Pez marino comestible, de unos 30 cm de largo, gris plateado en el dorso y blanco en el vientre. Abundante en el delta del Orinoco. De importancia comercial. Sin. Curvinata de mar.

CÚRCUMA *Curcuma domestica*; *C. longa*. *Planta de hasta 1 m de alto originaria de la región indomalaya, de uso muy antiguo como planta medicinal y especia. Contiene en los rizomas la sustancia curcumina, que forma cristales anaranjados y se usa para darle color al arroz y otros alimentos.

CURCUMINA *Colorante natural, derivado de la cúrcuma.

CURDA *Embriaguez.

CURDO/DA *Dícese del que se encuentra bajo los efectos del alcohol o de las drogas.

CURI *Acure.

CURÍA *Bebida fermentada que preparan los indígenas del Alto Orinoco empleando los tubérculos de la batata.

CURIBIJUL *Curujul.

CURICHAGUA *Matelea maritima*. *Enredadera abundante en épocas de lluvia. *El fruto de esta planta se consume tierno. Hay que pelarlo para sacarle la leche (látex), que es un poco cáustica. Su sabor recuerda al de la lechosa tierna. También se prepara en dulce.

CURITO *Hoplosternum littorale*. *Pez pequeño de agua dulce, de color oscuro, escamoso y de aspecto baboso. Su carne tiene un sabor parecido al de la langosta de mar y es muy apreciada entre los pobladores ribereños, que consideran que tiene propiedades afrodisíacas. Vive en las lagunas de rebalse y en los préstamos. Al secarse éstos, se entierra en el barro, donde sobrevive debido a un tipo de respiración muy especializado. Su dispersión va desde Trinidad hasta el río de la Plata, a través de las cuencas del Orinoco y del Amazonas. **Cavia aperea*. Roedor de color leonado, frecuente en los Llanos, donde se le caza para comerle.

CURRUCHETE *En los Andes, golosina hecha de papelón y queso, cocidos al fuego en una olla. Sin. Currunchete.

CURRUNCHETE *Curruchete.

CURRUNGO *En los Andes, sopa de maíz, carne y arvejas. *En Táchira, sopa de maíz semipartido que se cocina y cuaja con un poco de harina de maíz.

CURRY *Murraya koenigii*. *Rutácea. Árbol que crece en las estribaciones del Himalaya y en muchos jardines del sur de Asia. Sus hojas condimentan los platos de verduras y se usan enteras, a menudo sin separarlas del tallo, para facilitar su extracción del plato. *Polvo de composición variable en el que entran cilantro, canela, jengibre, pimienta de cayena, pimienta, clavo, nuez moscada y cúrcuma, que es su principal excipiente. Se utiliza como condimento y sazónador de carnes, pescados, aves, etc.

CURSIENTO/TA *Persona que sufre de diarrea.

CURTIR *En la península de Paria, adobar, sazonar.

CURUBA *Passiflora mollissima*; *P. mixta*. *Enredadera de bejucos largos, originaria del norte de Suramérica, cultivada en tierras frías. *Fruto de esta planta, de forma alargada, cubierto de un suave terciopelo vegetal. Es de color amarillo al madurar. Su pulpa da un jugo ácido sutilmente perfumado. Sin. Tacso.

CURUJUL *Bromelia plumieri*; *B. karatas*. *Planta de la familia de las Bromeliáceas, de hojas lineares que miden hasta 1,8 m de largo, espinosas y agrupadas en una roseta de 2 a 3 m de diámetro, frecuente en selvas veraneras de zonas cálidas. *Fruto de esta planta, oviforme, velluda, de color amarillento nacarado y de sabor dulce ácido. Se cultiva también como planta ornamental. Sin. Carata, Jurujuru.

CURVINA *Curbina.

CURVINATA *Curbinata.

CURVINATA DE MAR *Curbinata de mar.

CUSCÚS *Cuzcuz.

CUSPA *Cusparia febrifuga*. *Árbol alto, de hasta 20 m, originario de la cuenca del Orinoco. La corteza de este árbol, de color amarillo y sabor amargo, es ingrediente importante del amargo de Angostura, pues contiene varios alcaloides (Cusparina, Galipina) y una sustancia amarga llamada Angosturina. Sin. Corteza de Angostura, Cupare, Quina del Caroní. **Cabassus uncinatus*. Armadillo o cachicamo similar al cuspón, pero más pequeño y sin la escama protectora en la frente. Habita en la zona boscosa tropical y subtropical.

CUSPARE *Cuspa.

CUSPARIA *Cusparia* spp. *Arbusto rutáceo, con hojas reunidas hacia el extremo de las ramas. Una de sus especies es la *angostura*, que entra en la composición del amargo de Angostura.

CUSPÓN *Priodontes giganteus*; *P. maximus*. *Armadillo de 1 m de longitud, sin incluir la cola de 50 cm y 60 kg de peso. Es de color marrón y presenta en la frente una gruesa escama protectora. Habita en bosques húmedos tropicales. Se encuentra en peligro de extinción.

CUY *Acure.

CUYACO *Puyaco.

CUZCUZ. Plato típico árabe, especialmente de la zona del Magreb, a base de sémola de trigo

duro, carne de carnero o pollo, salsa y diferentes verduras.

CYNAR *Aperitivo italiano, de 18°, obtenido de alcachofas.



DACHI *Hojas del ocumo chino (*Colocasia esculenta*), empleadas en la cocina de la península de Paria para sazonar las comidas.

DADO *Forma de cortar los alimentos (carne, verduras, quesos, etc.) en trozos cúbicos, de mayor o menor tamaño.

DAQUIRÍ *Coctel a base de ron, jugo de lima, almíbar y unas gotas de marrasquino.

DAMAJUANA *Garrafón.

DAMESANA *Recipiente de forma abultada y cuello estrecho, generalmente de vidrio, que se utiliza para guardar y servir bebidas.

DANTA *Tapirus terrestris*. *Mamífero de cuerpo macizo y pesado, de unos 2 m de largo y 250 kg de peso que presenta una cabeza triangular terminada en una nariz alargada y movable, levemente parecida a la trompa de un elefante. Habita generalmente cerca de ríos y caños. Su carne, comestible, es muy apreciada. Sin. Tapir.

DÁTIL *Producto preparado con frutas sanas de la palma datilera (*Phoenix dactylifera*; *P. canariensis*), introducida en el estado Nueva Esparta en 1773 por fray Íñigo de Abbad. El fruto se come crudo, sancochado con melado de papelón o pasado. A principios del siglo xx funcionó en Juan Griego una empresa que elaboraba dátiles pasados.

DATO *Cardón del dato.

DEBUDEQUE *Pan típico del estado Falcón, una especie de pan de horno.

DECANTACIÓN *Acción y efecto de decantar.

DECANTAR *Trasvasar un líquido, especialmente un buen vino, inclinándolo con suavidad el recipiente en el que ha permanecido, a fin de eliminar los posos.

DECOCCIÓN *Acción y efecto de cocer en agua sustancias vegetales o animales. *Producto líquido obtenido de ese modo.

DECORAR *Embellecer las preparaciones o platos.

DEGERMINAR *Quitar el germen o embrión del grano de maíz.

DEGLUTIR *Tragar los alimentos.

DEGÜELLADOR *Hombre que tiene por oficio matar y degollar reses en un matadero.

DEGUSTACIÓN *Acción de gustar o probar los alimentos y bebidas.

DEHISCENTE *Aplicase a los frutos que se abren para liberar las semillas.

DELANTAL *Prenda de vestir que cubre y protege la parte delantera del vestido a los que hacen labores en algunos lugares, como la cocina.

DELEITAR *Producir placer.

DELICADA *Preparación parecida a una jalea, transparente y dulce, obtenida del agua donde se han cocinado frutas. *Preparación elaborada a base de jugos de frutas cocidas y azúcar. Las hay de naranja, durazno, guayaba, cereza agria, manzana, piña, etc. La delicada, después de fría, puede cortarse con cuchillo.

DELICIA *Placer muy intenso del ánimo. *Comida o alimento muy sabroso.

DELIKATESSEN *Término creado en Alemania en el siglo XVIII para designar los alimentos "delicados", exóticos, de lujo; por extensión, se aplica a las tiendas que los venden.

DENSIDAD *Calidad de denso. *Relación entre el peso de cierto volumen de un cuerpo (sólido o líquido) y el peso de ese mismo volumen de agua destilada a 4 °C.

DENSO *Compacto, apretado, poco poroso. *Espeso, pastoso, poco fluido.

DENTERA *Sensación desagradable que puede producir algún alimento agrio o ácido.

DEODORIZACIÓN *Tratamiento al que es sometida la leche para eliminar los olores que podría tener, haciéndola pasar a través de un aparato desgasificador al vacío.

DEPENDENCIA ALIMENTARIA *Condición de sujeción que tiene una nación con respecto a otras para satisfacer sus necesidades alimentarias.

DERRAMAR *Verter o esparcir cosas líquidas o menudas.

DERRETIR *Convertir en líquido, disolver por medio de calor una cosa sólida, congelada o pastosa.

DESABRIDO/DA *Dícese de un alimento al que le falta sal. *Alimento insípido o de mal gusto.

DESALAR *Procedimiento mediante el cual se extrae parte o casi toda la sal de la carne o los pescados, poniéndolos a remojo, en agua o leche.

DESANGRAR *Quitar la sangre a una carne o pescado, sumergiéndola en agua o leche fría.

DESAYUNADERO *Establecimiento público donde se sirven desayunos.

DESAYUNAR *Tomar el desayuno.

DESAYUNO *Primer alimento que se toma por la mañana.

DESBRIDAR *Retirar la broqueta o brocheta que sujetaba la vianda después de cocida.

DESBUCAR *Eviscerar. Sacar las vísceras al pescado.

DESBULLAR *Sacar la ostra de su concha.

DESCAFEINAR *Extraer o reducir el contenido de cafeína en el café.

DESCAMAR *Quitar las escamas a los peces.

DESCASCARAR *Quitar la cáscara. *Quitar el pericarpio o cáscara al grano de maíz.

DESCASCARILLADO *Eliminación de la cáscara o cubierta de algunas semillas.

DESCASCARILLAR *Quitar la cascarilla.

DESCOMPONER *Separar las diversas partes de un todo.

DESCONCHAR *Quitar la concha a los frutos.

DESCONGELAR *Hacer que cese la congelación de una cosa.

DESCORCHADOR *Sacacorchos.

DESCORCHAR *Quitar el corcho de una botella o recipiente.

DESCORCHE *Cantidad de dinero que se paga en una agencia de festejos, hotel o restaurante, por el servicio de las bebidas alcohólicas que se van a consumir en una comida o fiesta, cuando las bebidas son aportadas por el consumidor.

DESCREMADO *Desnatado, separación de la materia grasa de la leche, llamada nata o crema, lo que se logra en virtud de la diferencia entre la densidad de la grasa (0,93) y la del suero de la leche (1,35).

DESECHO *Lo que queda después de haber recogido lo mejor y más útil de una cosa. *Residuo, basura.

DESENGRASAR *Quitar la grasa. *Los jugos o salsas de cocción suelen contener grasa. Para retirarla, se deja enfriar la salsa, con lo que la grasa se concentrará en la superficie, facilitando la operación.

DESEQUILIBRIO *Desproporción entre los nutrientes requeridos, lo que tiene consecuencias patológicas, exista o no una carencia absoluta de cualquier nutriente.

DEFONDAR *Quitar el fondo o hacerle orificios al fondo de un vaso o de un recipiente.

DESGANA *Inapetencia, falta de apetito.

DESGERMINACIÓN *Tratamiento mecánico que tiene por objeto eliminar el embrión del grano. La operación se justifica por razones de estabilidad química en los cereales, ya que los lípidos del germen se oxidan muy fácilmente, o por razones de gusto en el caso de la mantequilla de maní, debido a que el germen confiere amargura al producto final.

DESGLASAR *Añadir un líquido (agua, vino, aguardiente, etc.) al utensilio donde previamente se ha cocinado un ave, un pescado o una carne, para recuperar la grasa o el jugo depositado y caramelizado que contenga.

DESGRASAR *Quitar la grasa de una salsa o caldo.

DESHIDRATACIÓN *Eliminación de la humedad empleando generalmente aire caliente a una cierta velocidad. *Deficiencia de agua y electrolitos en el organismo.

DESHUESAR *Quitar los huesos de la carne o las pepitas de una fruta.

DESLEÍR *Disolver y desunir las partes de algunos cuerpos por medio de un líquido.

DESMENUZAR *Deshacer una cosa dividiéndola en partes menudas.

DESMIGAJAR *Hacer migajas una cosa.

DESMIGAR *Deshacer el pan para hacer migas.

DESMOLDEAR *Sacar un preparado del molde que lo contiene.

DESMUCILACIÓN *Operación efectuada en diversas industrias alimentarias, que consiste en eliminar de un producto sus constituyentes mucilaginosos o que se comportan de una forma similar a los mucílagos. *Eliminar los mucílagos del cacao mediante remojo y una especie de fermentación espontánea, extrayendo los aceites vegetales brutos por lavado con soluciones acuosas en las cuales se dispersan.

DESNATAR *Extraer la nata o crema de la leche.

DESNUTRICIÓN PROTEICO-CALÓRICA (DPC) *Estado nutricional en el cual la ingesta de energía y/o proteínas no cubre las necesidades fisiológicas del individuo o en el cual la utilización biológica de la energía y/o las proteínas de los alimentos ingeridos no permite cubrir dichas necesidades. Esto último suele suceder cuando existen infecciones, en especial de tipo gastrointestinal. La DPC puede ser leve, moderada o severa, y cada tipo presenta características que se pueden evaluar desde el punto de vista antropométrico, bioquímico y clínico. La DPC suele acompañarse de deficiencia específica de vitaminas y minerales como una deficiencia de vitamina A o de hierro.

DESODORIZACIÓN *Proceso utilizado en grasas y aceites que consiste en hacer circular vapor en contracorriente con el objeto de que el material tratado quede exento de olores y sabores.

DESOLLAR *Desprender la piel del cuerpo de un animal o parte de ella.

DESPELLEJAR *Desprender los pellejos de la carne.

DESPLUMAR *Quitar las plumas de un ave.

DESPOJOS *Conjunto de los restos de los animales sacrificados que no son vendidos como carne, constituidos por piel, sebo, cabeza, patas y vísceras torácicas y abdominales, que representan entre el 30 y el 50% del peso total del animal.

DESPRESAR *Dividir un ave en presas. *Cortar una res en partes para facilitar la venta, el transporte y el consumo de su carne.

DESTAPADOR *Utensilio metálico con un aditamento para quitar las tapas de las botellas o las cubiertas de las latas.

DESTILACIÓN *Acción y efecto de destilar. *Calentado de una mezcla para separar sus componentes por evaporación diferencial y la condensación posterior.

DESTILADOR *Piedra porosa tallada en forma de mortero por la que se hacía pasar el agua antiguamente para librarla de impurezas, y que era recogida en una tinaja. *Equipo usado en la industria de alimentos y otras industrias con el objeto de separar los componentes de una mezcla, aprovechando que algunos componentes vaporizan más fácilmente que otros. Muy empleado en la concentración de aceites esenciales y fabricación de bebidas alcohólicas.

DESTILAR *Separar los componentes de una mezcla haciendo uso de la diferencia de volatilidad entre ellos.

DESTILERÍA *Local o fábrica en que se hace la destilación.

DESUERAR *En los Llanos, separar la masa de caseína del suero propio de la leche en la elaboración del queso.

DETAL *Establecimiento comercial que vende productos al por menor.

DETALLAR *Vender, expender productos, desde un negocio al detal.

DEVORAR *Comer con ansia y apresuradamente.

DEXTRINA *Producto de la hidrólisis parcial del almidón. Las dextrinas se utilizan en tecnología alimentaria por sus propiedades espesantes como agentes de textura y son solubles en agua. La dextrina es uno de los elementos constitutivos de la costra del pan, que es el lugar en el que la masa alcanza la temperatura más alta.

DIABLITOS *Marca registrada de Under Wood para el jamón endiablado, presente en Venezuela desde el siglo XIX. *Pasta de jamón molido y condimentado. *Botones de la inflorescencia de coquiza o maguey, utilizados como ingrediente de los ajiceros.

DIARIO *Dinero que se destina en el presupuesto familiar para los gastos de cada día, especialmente para los gastos de alimentación.

DIENTE DE AJO *Cada una de las partes en que se divide la cabeza del ajo.

DIENTE DE LEÓN *Taraxacum officinale*. *Planta perenne de tallo corto. De esta planta se emplean sus hojas tiernas cocidas como ensalada, sus rosetas florales y botones tiernos como encurtido, su raíz desecada y tostada como sustituto del café, y sus hojas y raíces para preparar una bebida de sabor amargo, tónica.

DIETA *Conjunto de alimentos que consume a diario un individuo o un grupo de población, el cual se ve fuertemente influenciado por la oferta local de alimentos, el poder adquisitivo y los patrones culturales. *Plan especial de comidas y bebidas prescrito por lo general por un médico o un nutricionista, ajustado a las necesidades fisiológicas de un individuo.

DIETA MACROBIÓTICA *Dieta vegetariana generalmente restringida al consumo de granos y frutas. En su versión menos variada, está limitada al consumo de proteínas de alta calidad biológica. Dada su monotonía, esta dieta puede resultar en deficiencias de nutrientes específicos, además de deficiencias de proteínas.

DIETA MEDITERRÁNEA *Régimen alimenticio que se basa en los hábitos alimentarios de los pueblos de la cuenca del Mediterráneo muy marcados por un paisaje y un clima determinados, a pesar de las diferencias culturales y religiosas existentes. Tal entorno está formado por la trilogía alimentaria mediterránea formada por el trigo, la vid y el olivo. En función de estos hábitos se habla de la Pirámide de la Dieta Mediterránea, que preconiza un mayor consumo de cereales, frutas y hortalizas, frutos secos y aceite de oliva y algunos derivados lácteos (especialmente kéfir, yogur y queso) y un menor consumo (algunas veces a la semana) de pescado y aún menor de carne de aves y huevos y muy poco de carne roja.

DIETA VEGETARIANA *Dieta que no incluye carnes, aves o pescado. Actualmente las dietas vegetarianas incluyen patrones de consumo variados tales como: a) semivegetarianos, dietas que no incluyen carnes rojas pero sí incluyen aves y pescados; b) lacto-ovo vegetarianos, dietas que no

incluyen carnes, aves o pescado pero que incluyen leche y huevos; c) lacto-vegetarianos: dietas que excluyen productos de origen animal, salvo leche y productos lácteos; d) vegetarianos: dietas que no incluyen productos de origen animal; e) vegetarianos macrobióticos: vegetarianos que progresivamente restringen su consumo de alimentos, comienzan por eliminar productos de origen animal y modifican sus dietas hasta llegar a un patrón de consumo con sólo cereales y algunas leguminosas.

DIETÉTICA *Parte de la medicina, especialmente de la terapéutica, que estudia los regímenes alimenticios y sus relaciones con el metabolismo tanto en la salud como en la enfermedad.

DIGERIR *Convertir los alimentos ingeridos en sustancias capaces de ser absorbidas por el aparato digestivo.

DIGESTIBILIDAD *Calidad de una sustancia para ser digerible, absorbidos los nutrientes en la dieta. Varía con las distintas clases de alimentos, siendo superior al 95% para los almidones y las grasas, entre el 20 y el 95% para las proteínas, y del 10% al 50% para el hierro.

DIGESTIÓN *Función del aparato digestivo mediante la cual los alimentos, por medio de enzimas hidrolizantes, son convertidos en nutrientes simples, absorbibles por la mucosa intestinal. Los residuos no absorbidos o desaprovechados forman las materias de desecho, parte final del proceso.

DIGESTIVO *Propio para ayudar a la digestión. *Infusión o licor al que se atribuyen propiedades que facilitan la digestión de los alimentos y que se toma al final de las comidas.

DILUCIÓN *Reducción de la concentración de solutos en un solvente. *Acción de diluir o diluirse.

DILUENTE *Que diluye.

DIPSOMANÍA *Impulso morboso, irresistible y recurrente por la ingestión excesiva de bebidas alcohólicas; se presenta esta anomalía en forma de crisis separadas por intervalos libres de sema-

nas o meses, durante los cuales el sujeto se comporta normalmente y permanece sobrio. La presencia de estas fases periódicas de abstinencia, diferencia a los dipsómanos de los alcohólicos consuetudinarios.

DISOLVER *Desunir las partículas o moléculas de un cuerpo por medio de un líquido al cual se incorporan.

DISPONIBILIDAD *Cantidad de alimento disponible para consumo humano, en un ámbito dado. Se determina anualmente por habitante y, tal como su fórmula lo postula en las Hojas de Balance de Alimentos, está formada por la producción, más las importaciones, menos las exportaciones, sumando o restando la variación de existencias.

DNA *Ácido desoxirribonucleico, ácido nucleico.

DOLMA *Preparación turca y griega compuesta de una hoja de vid rellena de arroz cocido y de carne de cordero.

DOMÉSTICA *Mujer empleada en una casa de familia para hacer los oficios domésticos. Sin. Cachifa, Fámula, Servicio.

DOMPLINAS *Masa de harina con levadura, zumo de coco, sal, huevos y aliños, que se hornea como pan. Es una comida de origen inglés ("dumplings"), que llegó a la península de Paria desde Trinidad.

DONA *Derivación del inglés "doughnut". Buñuelo de pasta con levadura relleno de dulces diversos, espolvoreado de azúcar glas.

DOPA *Siglas de dihidroxifenilalanina, un aminoácido no esencial.

DORADO *Coryphaena hippurus*. *Pez marino de hasta 2 m de largo; de coloración variable, como un caleidoscopio de tonalidades doradas, turquesinas y verdes. Comestible. Especie abundante y de excelente calidad para el consumo en fresco. De escasa comercialización. **Brachyplatystoma rausseuxi*. Pez de agua dulce, clasificado

como bagre, de boca angulosa y cuerpo refulgente. Su cabeza es de color gris y su carne de exquisito sabor. Se le captura en el lecho menor de los ríos, con redes, espirales y anzuelos.

DORAR *Cocción en la sartén o en el horno, en la que el punto deseado se determina por el color dorado que adquiere el alimento. *También se llama "dorar" a la aplicación de huevo batido o de leche a una vianda, para que, al cocerla, adquiera color dorado. *Tostar una cosa ligeramente.

DORMILÓN *Hemisorubim platyrhynchos*. *Pez de agua dulce, con cabeza deprimida y coloración gris azulada con manchones negros en los costados. Puede alcanzar unos 50 cm y se captura en el lecho principal de los ríos y en las lagunas de rebalse. De escaso valor comercial, pero se comercializa como pescado fresco. Se encuentra en las cuencas del Orinoco.

DOSIS *Cantidad o porción de una sustancia.

DRAGUE *En Zulia, aguardiente con agua y azúcar.

DRAMBUIE *Licor escocés de whisky, de 40°, aromatizado con brezo y edulcorado con miel.

DRAQUE *Bebida compuesta de aguardiente de caña, azúcar, limón y yerbabuena. *Bebida compuesta de agua, aguardiente y nuez moscada.

DRUPA *Fruto de mesocarpo carnoso y endocarpo leñoso y una sola semilla o hueso como el melocotón, la ciruela, etc.

DRY MARTINI *Coctel a base de ginebra seca, un toque de vermouth seco y un trozo de cáscara de limón o una aceituna.

DUBBONNET *Aperitivo francés, de 17°, a base de vino quinado y aromatizado.

DULCE *Término genérico para designar los postres hechos a base de frutas (o leche) en almíbar. En muchos casos el dulce es seco, pastoso o completamente duro. *Uno de los cuatro sabores o sensaciones gustativas fundamentales, producidas por ciertos azúcares y también por

sustancias distintas a éstos, tales como la sacarina. *Panela o papelón, en algunas regiones.

DULCE ABRILLANTADO *En los Andes, postre hecho con leche, azúcar, esencias vegetales y agua, recubierto con azúcar cristalizada teñida de varios colores, imitando muchas veces frutas.

DULCE DE BATATA *Postre hecho por la cocción de batatas, peladas y partidas en cuadritos, con papelón, agua y canela.

DULCE DE CABELLO DE ÁNGEL *Postre hecho a partir de la cocción de cabello de ángel, agua y azúcar. El cabello de ángel se parte a lo largo para no dañar la hebra y deben extraérsele las semillas previa cocción. Se aromatiza con esencia de vainilla.

DULCE DE CALABAZA *Postre hecho a partir de la cocción de calabaza sin corteza, ni semillas, cortada en ruedas, en almíbar. Se aromatiza con esencia de vainilla.

DULCE DE CIRUELAS PASAS *Postre hecho a base de ciruelas pasas sancochadas, cocinadas con jugo de limón agrio, azúcar y canela. Se puede aromatizar con esencia de vainilla.

DULCE DE COCO *Postre hecho a base de un melado claro de papelón, al cual se le añade coco rallado y canela.

DULCE DE DURAZNOS EN SU JUGO *Postre hecho a base de duraznos, cocidos en almíbar y aromatizados con brandy.

DULCE DE FRESAS *Postre hecho a partir de la cocción de fresas previamente maceradas con azúcar durante 24 horas.

DULCE DE FRUTAS EN ALMÍBAR *Frutas preparadas en almíbar o melado espeso.

DULCE DE GUAYABA *Postre hecho a base de cáscaras y pulpa de guayaba madura.

DULCE DE HICACO *Postre típico del estado Zulia, que consiste en hicacos cocidos en almíbar claro al cual se le agrega jugo de limón.

DULCE DE HIGO *Postre hecho a base de higos verdes pelados, sancochados y cocinados posteriormente en almíbar.

DULCE DE HUEVOS *Postre elaborado a partir de una pasta de yemas bien batidas con harina de trigo y cocinada al baño de María en un molde previamente untado de almíbar. Finalmente se le añade vainilla.

DULCE DE LECHE *Postre que se prepara cocinando, a fuego lento, leche, azúcar o papelón, corteza de limón y vainilla.

DULCE DE LECHE CORTADA *Postre elaborado a partir de la cocción de leche cortada, azúcar y corteza de limón.

DULCE DE LECHOSA *Postre servido generalmente en Navidad, que consiste en tajadas de lechosa verde pelada de unos 3 cm de ancho cocidas en un melado de papelón blanco hasta ablandarse. A veces se elabora con tajadas de lechosa pintona o madura.

DULCE DE MAMEY *Postre hecho a partir de la cocción con azúcar de los mameyes pelados y partidos en rebanadas.

DULCE DE MANGO *Postre hecho a base de mangos pelados y cortados en tajadas, cocidos en almíbar.

DULCE DE MANZANAS *Postre hecho a base de manzanas cocinadas con azúcar, utilizando como agua de cocción aquella en la que previamente hayan hervido las cortezas de manzana.

DULCE DE MEMBRILLO *Postre hecho a partir de la cocción de membrillos, pelados y cortados, con azúcar.

DULCE DE NARANJA *Postre hecho a base de naranjas, peladas y partidas por la mitad, a las que se les saca el corazón, y luego cocinadas en almíbar hasta que ablanden.

DULCE DE PALITO *Confitería cristalizada con figuras diversas, con una varilla de madera para asirlo.

DULCE DE PIÑA *Postre hecho a base de piña pelada, cortada en ruedas o en tiritas, cocida en almíbar.

DULCE DE PLATICO *Postre a base de la cocción de frutas en almíbar servido en un plato pequeño.

DULCE DE TOMATE *Postre elaborado con tomates pelados, cortados en mitad y sin semillas.

DULCE EN ALMÍBAR *Conserva hecha de fruta o de leche y almíbar, usando como aromatizante canela, clavos de olor o concha de limón.

DULCERA *Recipiente en que se sirve a la mesa el dulce de almíbar.

DULCERÍA *Casa donde se hacen o venden dulces.

DULCERO/RA *Persona que tiene por oficio hacer y vender dulces. *Persona a la que le gusta mucho comer dulces.

DULZOR *Dulzura. *Calidad de dulce.

DULZURA *Calidad de dulce.

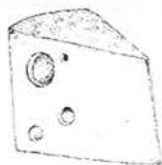
DURAZNO *Prunus persica*. *Rosácea. Árbol de tamaño pequeño con hojas alternas y flores rosadas. Originario de Asia, se cultiva en zonas templadas y subtropicales, siendo frecuente en los lugares más frescos del país, especialmente en los Andes y en la cordillera de la Costa. *Fruto del durazno, variable en forma, tamaño y color, generalmente amarillo o rojo en la parte de afuera y blanco o amarillo en la parte de adentro, con una sola semilla dura y surcada.

DURO *Que se resiste a la masticación.

DUROC JERSEY *Raza estadounidense de cerdos de gran talla iniciada en 1880, de coloración rojiza, cabeza pequeña y orejas dirigidas hacia adelante.

DURUM *Triticum durum*. *Variedad de trigo empleado para hacer pastas y que crece en las zonas mediterráneas, Rusia, Asia y América, tan-

to del Norte como del Sur, y de modo especial en las zonas áridas. *Clase de trigo con un alto tenor proteínico, entre 12 y 16%.



EBRIO *Embriagado, borracho.

EBULLICIÓN *Conversión de líquidos al estado gaseoso, que se verifica de manera tumultuosa en la masa del líquido. Con este procedimiento puede destruirse a la mayoría de los gérmenes.

ECHALOTA *Chalota.

ECLAIR *Pastel pequeño y alargado, en forma de lengua, de pasta lionesa y relleno de dulce o salado. Sin. Lengua de suegra.

ECOSISTEMA *Sistema funcional que incluye a los organismos de una comunidad natural, junto con su entorno.

EDAM *Queso holandés, cuyo nombre proviene del puerto de Edam, al norte de Amsterdam. Se trata de un queso prensado, semiduro o duro, hecho con leche de vaca sin cocer, de forma esférica, cubierto con una corteza dura y parafinada de color rojo, con 1,5 kg de peso y 13 cm de diámetro, con un contenido de grasa de 40%. Sin. Queso de bola, Queso de Flandes.

EDULCORANTE *Producto que, sin ser un azúcar, es capaz de dar sabor dulce a un alimento. Algunas sustancias tienen un poder edulcorante de 2.000 a 3.000 veces superior al de la sacarosa.

EDULCORAR *Endulzar un alimento con azúcar, miel u otra sustancia edulcorante.

EFERVESCENCIA *Desprendimiento de burbujas gaseosas en la masa de un líquido.

EFÍMERA *Planta que completa más de un ciclo vital, de semilla a semilla, en el período de un año.

EINKORN *Triticum monococcum*. Poácea. *Trigo primitivo cultivado por primera vez en el Cercano Oriente y en el sudoeste de Asia, alrededor de unos 10.000 a.C.

ELAIOTECNIA *Arte de fabricar aceites vegetales.

ELOTE *Mazorca tierna de maíz que se come cocida.

EMBADURNAR *Untar, embarrar.

EMBAQUE *Olla de barro muy grande y de boca ancha que llenaban de pescado cocido los indígenas otomacos del Apure.

EMBARRAR *Untar con cualquier sustancia viscosa.

EMBEBER *Empapar un alimento con un líquido.

EMBICHARSE *En la región oriental, comer cualquier alimento para quitar el hambre. *En Oriente, comer en exceso cualquier alimento, generalmente chucherías, antes de la comida principal.

EMBOCADO *Vino de sabor agradable y suave.

EMBOJOTAR *Envolver formando bojote, bulto o envoltijo.

EMBOLAO *Bebida que se obsequia con motivo del nacimiento de un niño. Se prepara uno o dos meses antes del parto, con cocuy, flores de manzanilla y miel de abejas.

EMBOLLAR *En los Andes, espigar. *Comenzar a salir la mazorca en una planta de maíz.

EMBORRACHAR *Causar embriaguez. *Empapar con almíbar y vino o licor un postre. Sin. Embriagar.

EMBOTELLADO *Vertir algún líquido en botellas.

EMBRIAGAR *Emborrachar.

EMBRIAGUEZ *Turbación pasajera de las potencias por haber ingerido en exceso alguna bebida alcohólica.

EMBRIÓN *Organismo en proceso de desarrollo a partir de un óvulo fecundado o activado partenogénicamente. *Germen o rudimento de un cuerpo organizado.

EMBUCHADO *Indigesto. *Embutido de carne de cerdo.

EMBUCHAR *Embutir carne de un buche o tripa de animal. *Introducir comida en el buche de un ave. *Comer mucho y casi sin masticar.

EMBUDO *Utensilio hueco, con figura de cono, rematado en un canuto, que sirve para trasvasar líquidos.

EMBUTIDO *Nombre genérico de los productos elaborados a base de carne picada o molida condimentada que se introduce dentro de una tripa (intestinos) o, en algunos casos, de productos sustitutivos de plástico. *En Boconó, arepa rellena de cuajada o queso y sazónada con ají.

EMMENTAL *Queso suizo de leche de vaca, duro, compacto, con grandes ojos y sabor muy especial.

EMMER *Triticum dicoccum*. *Gramínea. Trigo primitivo, cultivado por vez primera en el Cercano Oriente hace unos once mil años.

EMPACHO *Indigestión.

EMPALAGAR *Causar desagrado un manjar por ser excesivamente dulce.

EMPANADA *Pequeño pastel aplastado de harina de maíz que se hace doblando la masa sobre sí misma para cubrir el relleno, generalmente de queso, carne, pescado, pollo, carraotas negras, etc., en forma de media luna, frito en aceite vegetal o manteca de cerdo. *Pequeño pastel de masa de pan o de hojaldre relleno y cocido después en el horno.

EMPANADA ARGENTINA O CHILENA *Pastel de harina de trigo relleno de carne molida, pasas, aceitunas y cebollas.

EMPANADA DE GALLERA *En los Llanos, pastel de masa con un relleno de guiso que se come comúnmente en las gallerías.

EMPANADA DE PAN DE HORNO *Pastel pequeño hecho con harina de maíz cariaco y relleno con conserva. Sin. Pan de horno.

EMPANADA DULCE *Pastel pequeño de harina de trigo relleno de dulce, principalmente de topocho o de guayaba.

EMPANADA GALLEGA *Pastel con cubierta de pasta de harina de trigo y relleno con guisos de carne, de pollo, de moluscos o de pescado, cocido al horno, típico de la provincia de Galicia, España.

EMPANAR *Rebozar carnes, pescados u otro manjar, en pan rallado, antes de freírlos. Sin. Apanar. Empanizar. *Encerrar una cosa en masa o pan para cocerla al horno.

EMPANIZAR *Empanar.

EMPAREDADO *Sánduche.

EMPARRILLAR *Asar en parrilla.

EMPLICA *Neli.

EMULSIÓN *Líquido de aspecto lácteo, que se prepara mezclando íntimamente con agua o alcohol sustancias oleaginosas o resinosas.

ENCABALGAR *Forma de presentar en la mesa, especialmente los asados de carne, cortados en lonjas, colocando cada lonja de tal manera que cubra parte de la anterior.

ENCEBOLLADO *Manjar, especialmente carne o hígado, cocido o frito en abundante cebolla.

ENCEBOLLAR *Echar cebolla en abundancia a un manjar.

ENCHILADA *Plato típico de México, que consiste en tortilla de maíz frita rellena con diversos manjares y aderezada con chile.

ENCHILADO *Preparación condimentada con ají picante.

ENCHUMBAR *Absorber grasa o aceite las frituras.

ENCOLAR *Agregar gelatina a una preparación para que tome cuerpo al enfriarse.

ENCUESTAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS *Instrumentos para captar información acerca de la adquisición e ingesta de alimentos y su adecuación, así como de la frecuencia de consumo, lugares de adquisición, formas de preparación y raciones, de acuerdo a la edad y estado fisiológico, creencias y hábitos alimentarios. Algunas reportan gastos en alimentación y otras hasta medidas antropométricas de los encuestados.

ENCURTIDO *Preparación de vegetales en vinagre o mostaza.

ENCURTIDO DE MEJILLONES *Plato típico de la zona de Paria, que lleva mejillones sancochados, colocados en un frasco con vinagre, ají, ajo, cebolla, pepino y pimentón.

ENCURTIR *Macerar y conservar en vinagre ciertos frutos y legumbres.

ENDIBIA *Achicoria.

ENDOSPERMA *Endospermo.

ENDOSPERMO *Tejido haploide, propio de las plantas gimnospermas, que garantiza la nutrición del embrión en el momento en que la semilla madura. Sin. Endosperma.

ENDULZAR *Poner dulce a una cosa.

ENEBRO *Juniperus communis*. *Planta de la familia de los Cipreses, cuyas bayas secas tienen un ligero sabor a pino y son algo picantes. Se usa en la preparación del choucroute o sauerkraut a base de repollo agrio, y como condimento de sopas, salsas, etc. También se emplea en la elaboración de la ginebra y como condimento de platos de cacería.

ENELDO *Anethum graveolens*. *Planta aromática de las Umbelíferas o Apiáceas, usada en la cocina, especialmente en los países escandinavos y Rusia. Tiene sabor suave y delicado y no debe confundirse con el hinojo, muy usado en Italia, de sabor y color mucho más fuerte.

ENFERMEDAD DE LA SACARINA *Concepto propuesto por T.L. Cleave y otros para una enfermedad degenerativa causada por la sobre-alimentación de alimentos con carbohidratos muy refinados. Esta enfermedad presenta muchas manifestaciones, entre ellas apendicitis, úlceras pépticas, diabetes, obesidad, diverticulitis, trombosis, cálculos hepáticos, hemorroides, caries dental, etc.

ENFONDAR *Cubrir el fondo de un molde para preparar una receta. En repostería, se emplea con este fin una masa, mientras que para la preparación de carnes (patés, etc.), los moldes se enfondan con tocino cortado en lonchas finas y con capas de legumbres o verduras.

ENFRIADOR *Aparato electrodoméstico que sirve para enfriar agua potable.

ENFRIAR *Poner fría alguna cosa.

ENFUERTAR *En los Andes, hacer fermentar la masa con levadura. *Fermentar la masa. *Fermentarse alguna cosa.

ENFUSAR *Embutir, hacer embuchado.

ENGORDAR *Aumentar de peso. *Cebiar para poner gordo a un animal.

ENGRASAR *Embadurnar de aceite o manteca un recipiente.

ENGRUMECERSE *Hacerse grumo un líquido o una masa fluida.

ENGULLIR *Tragar atropelladamente y sin masticar la comida.

ENHARINAR *Espolvorear con harina. *Cubrir un alimento con harina para freírlo.

ENJUNDIA *Grasa de un animal, especialmente de las aves.

ENLATADO/DA *Producto alimenticio que está empacado al vacío dentro de una lata.

ENMANTEQUILLADO/DA *Aplicado a un objeto, especialmente a un recipiente para hornear, que ha sido untado con mantequilla para evitar que el alimento se adhiera al fondo o a los lados. *Cubierto con mantequilla.

ENMANTEQUILLAR *Cubrir con mantequilla.

ENÓFILO *Aficionado a la degustación del vino.

ENOLOGÍA *Arte de elaborar los vinos *Conjunto de conocimientos relativos al vino.

ENRAMADA *Edificio en una hacienda de caña de azúcar donde se fabrica el papelón y la panela.

ENRANCIAMIENTO *Expresión del deterioro de una grasa o aceite. Desde el punto de vista organoléptico, el enranciamiento confiere a los alimentos un gusto y aroma desagradables. En el campo bioquímico y nutricional, sus consecuencias son importantes, ya que los ácidos grasos esenciales, poliinsaturados, están más expuestos a la degradación por oxidación, perdiendo selectivamente estos nutrientes. Además, el enranciamiento va acompañado por la desaparición de antioxidantes naturales (tocoferoles) y, posteriormente, por la de factores liposolubles oxidables, vitamina A, carotenos, etc. Los productos de oxidación pueden ser tóxicos para el organismo.

ENRANCIAR *Poner o hacer rancia una cosa.

ENRIQUECIMIENTO DE ALIMENTOS *Fortificación de un alimento agregándole nutrientes.

ENSAIMADA *Bollo formado por una tira de pasta hojaldrada enrollada en espiral.

ENSALADA *Hortaliza generalmente aderezada con sal, aceite, vinagre y otros condimentos.

ENSALADA DE FRUTAS *Mezcla de frutas preparadas con azúcar, en su jugo o en un líquido.

ENSALADA DE GALLINA *Ensalada compuesta principalmente de trocitos de carne de gallina o de pollo y algunos vegetales como papa, zanahoria, guisantes y aderezada con mayonesa.

ENSALADA RUSA *Ensalada compuesta de papa, zanahoria, remolacha, guisantes, etc., y salsa mayonesa.

ENSALADERA *Fuente honda en que se sirve la ensalada.

ENSARTAR *Atravesar los trozos de carne o de hortalizas con broqueta o brocheta para asarlos a la parrilla.

ENSILADO *Transformación de un forraje verde en un producto estabilizado por una fermentación láctica y destinado a la alimentación del rebaño.

ENSOPAR *Impregnar una cosa totalmente de agua o de algún otro líquido.

ENTEROTOXINA *Toxina secretada por ciertos estafilococos, que provoca esencialmente trastornos del aparato digestivo, intensos aunque de corta duración. Las cepas responsables son muy sensibles al calor, mientras que la toxina producida es capaz de resistir grandes calentamientos.

ENTIBIAR *Poner tibio un líquido.

ENTRADA *Platos y especialidades que, en el orden tradicional de una comida o de un banquete, son servidos inmediatamente después del consomé o la sopa, antes de los platos principales. *Primer plato que se sirve en una comida.

ENTRECOTE *Filete de res que se saca del costillar.

ENTREMÉS *Pequeños manjares que se sirven antes de la comida, como embutidos, aceitunas, ensaladas, etc.

ENTREMETS *Galicismo que designa los platos dulces.

ENTREVERADO *Carne con partes de grasa. *Mezcla de carnes que se come cuando se asa una ternera al estilo llanero. *Asadura de cordero o de cabrito, ensartada en un asador, que se adereza con sal y vinagre.

ENVASAR *Echar en un recipiente un líquido o una masa fluida.

ENVASE DE ALIMENTOS *Cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre parcial o totalmente, y que incluye los embalajes y las envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

ENVOLTURA *Capa exterior que cubre natural o artificialmente una cosa.

ENZIMA *Catalizador orgánico o sustancia que, aun en cantidades muy pequeñas, acelera una reacción química. Las enzimas son proteínas o compuestos proteínicos inestables que pueden ser inactivados por el calor y que controlan las reacciones químicas del metabolismo, siendo cada enzima responsable de una sola reacción o de una muy limitada serie de ellas.

ÉQUIDOS *Dícese de los mamíferos perisodáctilos que, como el caballo y el asno, tienen cada extremidad terminada en un solo dedo cubierto con una pezuña.

EQUIPO *Conjunto de cinco pailas, elaboradas con cobre, que van disminuyendo de tamaño y se usan para la preparación, a partir del jugo de caña, del papelón y el azúcar. La primera y más grande, de unas 54 pulgadas de diámetro, es llamada "tacha"; la segunda, "la propia"; la tercera, "la antorcha"; la cuarta, "el guarapo", y la quinta, "la batería". Todas las pailas están colocadas en fila, empotradas en bases de calicanto, encima del horno prolongado en cañón y cuya boca queda debajo de la batería. Usualmente el equipo formado por las pailas está colocado detrás de la pared del ingenio. Sin. Paila.

EQUIVALENCIA, TABLA DE *Las principales equivalencias utilizadas en cocina son, aproximadamente:

1 taza = 16 cucharadas
 3/4 taza = 12 cucharadas
 2/3 taza = 11 cucharadas
 1/2 taza = 8 cucharadas
 1/3 taza = 5 1/2 cucharadas
 1/4 taza = 4 cucharadas
 1/8 taza = 2 cucharadas
 1 cucharada = 3 cucharaditas
 1 cucharadita = 60 gotas
 1 litro = 4 1/2 tazas = 1.000 cc
 1 decilitro = 6 cucharadas = 100 cc
 1 kilo = 2.20 libras = 35 onzas = 1000 g
 1 libra = 454 g = 16 onzas
 1 onza = 32 g
 1 cucharada de mantequilla = 10 g
 1 cucharada de harina = 12 g
 1 cucharada de azúcar = 16 g
 1 cucharada de sal = 10 g
 1 taza de harina al ras = 180 g
 1 taza de azúcar al ras = 270 g

EQUIVALENTE RETINOL *Valor que se refiere a la actividad vitamínica A global de un producto alimenticio, de acuerdo con los contenidos y actividades de los diferentes carotenoides que contribuyen a cubrir esta necesidad vitamínica. Un equivalente retinol corresponde a 3,33 UI de vitamina A.

ERGOSTEROL *Un esteroide que existe en varios tejidos animales y vegetales, entre ellos la piel de los humanos. Por la radiación ultravioleta se convierte en vitamina D₂.

ERICA *Arica.

ERIZO *Lytechinus variegatus*. *Animal marino, radiado, equinoideo, de figura de esfera aplastada, cubierto por una concha caliza llena de púas. Sus gónadas se comen crudas, asadas, en tortillas o revoltijos, etc. En el estado Nueva España es considerado afrodisíaco.

ESCABECHE *Marinada o adobo preparado con vinagre y plantas aromáticas, para conservar carnes y, especialmente, pescados. *Plato frío preparado con carite cocido, puesto en salsa de

ajo, zanahoria, pimentón, ají, aceitunas, vinagre y aceite. Es típico de la península de Paria.

ESCABECHEAR *En la península de Paria, cortar en filete la carne o el pescado. *Echar en escabeche o adobo.

ESCALAR *Abrir en canal un animal, especialmente pescado, para salar o curar su carne.

ESCALDAR *Sumergir un alimento durante unos instantes en agua hirviendo, generalmente frutas y verduras, con el objeto de pelarlos después más fácilmente. *Sumergir en agua hirviendo a las aves y a los cerdos sacrificados, con el objeto de facilitar el desplume de las aves y el desprendimiento de las cerdas en los porcinos.

ESCALFAR *Cocer en agua hirviendo o en caldo los huevos, quitándoles antes la cáscara. *Rociar un alimento con agua hirviendo.

ESCALIBADA *Plato catalán compuesto de pimentones asados, berenjena, tomate y bacalao desmenuzado.

ESCALONIA *Chalota.

ESCALOPE *Milanesa, filete de ternera, cortado fino y al través, generalmente rebozado con pan rallado.

ESCAMA *Membrana córnea, delgada y en forma de escudete que, imbricada con otras, suele cubrir la piel de algunos animales.

ESCAMAR *Quitar las escamas al pescado.

ESCANCIAR *Servir un líquido, especialmente vino, en las copas.

ESCARCHAR *Preparar confituras de manera que el azúcar cristalice en lo exterior. Se usa en cocteles y refrescos, untando el borde del vaso con jugo de limón y azúcar.

ESCAROLA *Cichorium endivia*, var. *latifolia*. *Asterácea. Achicoria cultivada de hoja rizada y sabor ligeramente amargo, que se come generalmente en ensalada.

ESCLEROPROTEÍNAS *Proteínas fibrosas, estables como el colágeno y la queratina, que se encuentran en el esqueleto y en los tejidos conectivo y protector de los animales.

ESCORBUTO *Enfermedad deficitaria causada por la falta de ácido ascórbico o vitamina C en los individuos privados de frutas, verduras frescas y tubérculos. Se manifiesta por síntomas como el apareamiento de manchas hemorrágicas debajo de la piel, indiferencia del enfermo, ablandamiento de sus encías y pérdida de dientes.

ESCUJILLA *Recipiente pequeño, redondo y cóncavo, empleado para servir caldos y sopas. *Vasija ancha y semiesférica.

ESCURREPLATOS *Estructura usada junto al fregadero para poner a escurrir los platos y vasijas fregadas.

ESCURRIDOR *Colador para escurrir los alimentos.

ESCURRIR *Retirar el agua o el líquido de un alimento.

ESENCIA *Aceite aromático. *Extracto de una planta o especia.

ESJULLAR *Desgranar un fruto, como, por ejemplo, una mazorca de maíz. *Quitar las conchas a un molusco.

ESNOBOR *Cepillado.

ESPAGUETI *Pasta alimenticia originaria de Nápoles, hecha de harina, larga, delgada y maciza, que se come cocinada al dente, generalmente con salsa napolitana (de tomate), a la boloñesa (con salsa de carne y tomate) y a la carbonara (con salsa compuesta de tocineta, crema fresca y huevos). Sin. Spaghetti.

ESPALDA *Corte de carne de la parte superior de las extremidades anteriores.

ESPANTAMUCHACHO *Cojón de gato.

ESPÁRRAGO *Asparagus officinalis* var. *altilis*. *Liliácea. Turión de tallo recto y comestible que produce la esparraguera.

ESPÁTULA *Paleta de mango largo, utilizado para mezclar ingredientes.

ESPAURRAR *Apaturrar.

ESPECIA *Producto de origen vegetal que, en forma entera o reducido a polvo se añade a los alimentos para imprimirle su sabor y aroma propios. Pueden ser raíces, como el jengibre, la cúrcuma, el rábano; bulbos, como el ajo o la cebolla; hojas, como el laurel, la albahaca, el tomillo; flores, como el azafrán o el clavo; frutos, como la pimienta, el pimentón, la nuez moscada, el cilantro, el comino, la mostaza, etc.

ESPECIAS, MEZCLAS DE *Mientras que en la cocina occidental se prefiere dar a cada plato un sabor específico basado en una, o a lo más, unas cuantas especias, en Asia se utiliza una enorme cantidad de mezclas de especias. El verdadero mérito de cada mezcla reside en cómo cada ingrediente contribuye de manera específica con cada plato, sin interferir en cualquiera de los demás componentes. En la India llaman masalchi a los especialistas en mezclar las especias y su oficio es muy respetado, hasta el punto de que un buen chef empieza por ser un buen masalchi. Entre las mezclas de especias más conocidas tenemos el garam masala, el chat masala, el masala de Cachemira, la pasta vindaloo, las cinco especias chinas y el polvo de curry.

ESPECIAR *Sazonar con especias.

ESPESAR *Condensar lo líquido, hacer más denso un líquido.

ESPESO/SA *Densó, condensado.

ESPETERA *Tabla con garfios en la que se colgaban las carnes para secarlas y luego ahumarlas o salarlas.

ESPETÓN *Brocheta o asador empleado para ensartar carnes, pescados y vegetales para ponerlos a asar.

ESPIGA *Inflorescencia alargada y sin ramificaciones, cubierta de flores sin pedúnculo.

ESPIGAR *Embollar.

ESPINACA *Spinacia oleracea*; *Tetragonia expansa*. *Planta hortense, anual, comestible, de la familia de las Quenopodiáceas, con tallo ramoso, hojas radicales, estrechas, agudas y suaves, con pecíolos rojizos, flores dioicas, sin corola y semillas redondas o con cuernecillos, según las variedades. *Hojas de esta planta, estrechas, agudas, suaves y comestibles.

ESPÍRITU *Vapor sutil que exhala un licor o vino.

ESPOLVOREAR *Esparcir sobre una cosa otra pulverizada, como sal, azúcar, harina, canela, etc.

ESPUELA DE GALLO *Capuchina.

ESPUMA *Conjunto de burbujas que se forman en la superficie de los líquidos y que se adhieren entre sí con más o menos consistencia. *Parte del jugo e impurezas que sobrenadan formando burbujas al cocer ciertas sustancias.

ESPUMADERA *Utensilio de cocina, de metal o de madera, usado para espumar. *Utensilio para retirar la espuma que se forma en la superficie de las sopas y caldos, o para extraer los alimentos sumergidos en una fritura, al mismo tiempo que se escurre rápidamente el aceite.

ESPUMAR *Quitar la espuma que se forma en la superficie de un caldo, un almíbar, etc., durante la cocción.

ESPUMOSO *Que tiene o hace mucha espuma. *Cualidad propia de algunos vinos, como el champagne, o la sidra champañizada, por la presencia de gas carbónico endógeno.

ESTABILIZANTE *Sustancia utilizada para mantener estable, constante, durable, una preparación, como el agar-agar, la gelatina, la peptina, etc.

ESTABULACIÓN *En sentido amplio, mantenimiento del ganado en un lugar cubierto. En sen-

tido restringido, confinamiento de los bovinos lecheros en un establo para su manejo, alimentación y explotación.

ESTACIONAL *Propio de la estación del año. *Se aplica a la cocina que utiliza frutas de la estación, o cocina del mercado.

ESTANTE *Anaquel.

ESTERILIZACIÓN *Tratamiento térmico que tiene por objeto asegurar una larga estabilidad a un producto alimentario, debido a que destruye los microorganismos y las esporas que contenga.

ESTIRAR *Extender con el rodillo una pasta hasta conseguir el espesor deseado.

ESTOFADO *Guiso que consiste en condimentar un manjar con aceite, ajo, cebolla y especias y cocerlo lentamente en una vasija bien tapada.

ESTOFAR *Reahogar.

ESTÓMAGO *Cavidad hueca, situada en el abdomen, entre el esófago y el duodeno, en la que se reciben los alimentos y se hace la quimificación. Su capacidad oscila entre 1 y 1,5 l.

ESTOPIAS *En los Andes, conjunto de tres piedras sobre las que se apoya el caldero en un fogón.

ESTRAGADO/DA *Aplicado al estómago que presenta una sensación desagradable, debido a la falta de alimentación de la persona durante un lapso determinado, por ejemplo, un día.

ESTRAGÓN *Artemisia dracunculus*. *Hierba compuesta, cuyas hojas aromáticas se usan como condimento. Constituye una especia de intenso olor aromático y sabor picante y mordiente, con un cierto amargor. Se usa en ensaladas, sopas, salsas, carnes, conservas, etc.

ESTRELLADERA *Cuchara con la pala plana y agujereada que se emplea para sacar de la sartén los huevos fritos o para otros usos semejantes, evitando el aceite.

ESTROPAJO *Lufa.

ESTUFADOR *Olla o vasija en que se estofa la carne.

ESTURAR *Requemar los guisos por falta de jugo.

ESTURIÓN BLANCO *Acipenser huso*. *Pez de grandes dimensiones. Su forma es alargada, con la cabeza prolongada en un hocico puntiagudo desprovisto de dientes y la piel cubierta de placas óseas. Vive en el Mediterráneo y a lo largo de las costas europeas hasta Noruega. Periódicamente remonta los ríos para poner sus huevos y las crías vuelven al mar al cabo de uno a tres años. Su carne es sabrosa y grasa y sus huevos se emplean en la elaboración del caviar. De su vejiga se elabora una gelatina llamada cola de pescado.

ETIQUETA *Cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento. En la etiqueta de alimentos preenvasados deberá aparecer el nombre del alimento; la lista de los ingredientes; el contenido y el peso escurrido; el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento; el país de origen; la identificación del lote; el marcado de la fecha e instrucciones para la conservación; y las instrucciones para el uso, si es el caso.

ETIQUETADO *Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompañando al alimento o se expone cerca del alimento.

ETIQUETADO NUTRICIONAL *Descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento.

EUTROFIA *Estado de buena nutrición.

EVACUAR *Expeler un ser orgánico humores o excrementos.

EVAPORAR *Convertir un líquido en vapor.

EVISCERAR *Extraer las vísceras o entrañas de un animal.

EXCRECIÓN *Eliminación de los productos del catabolismo, por vía fecal, urinaria, respiratoria y cutánea.

EXCREMENTOSO/SA *Dícese del alimento que deja mucho excremento y nutre poco.

EXFOLIAR *Dividir una cosa en hojas, láminas o escamas.

EXHALAR *Despedir gases o vapores.

EXPORTAR *Sacar géneros de un país y llevarlos a otro.

EXPRIMIDOR *Aparato eléctrico o manual que se utiliza para extraer el jugo a las frutas cítricas. *Recipiente de metal, plástico o barro, operado manual o eléctricamente, acondicionado para extraer los jugos de algunas frutas.

EXPRIMIR *Extraer el zumo o líquido de una cosa, apretándola o retorciéndola.

EXPURGAR *Purificar una cosa.

EXTRACTO *Sustancia obtenida por evaporación de un zumo o de una disolución de sustancias vegetales o animales. Según el líquido disolvente, recibe la calificación de acuoso, etereo, alcohólico, etc.

EXTRAER *Sacar, poner una cosa fuera de donde estaba contenida.

EXTRUSIÓN *Técnica que consiste en someter un producto o una mezcla, más o menos hidratados, a un calentamiento bajo presión haciéndoles pasar luego por una fuerte descompresión, lo que le confiere al producto un aspecto hinchado. Esta operación modifica simultáneamente la textura, la calidad organoléptica y el color del producto.

EXUDADO *Líquido que rezuma de un producto, por ejemplo, del queso o la carne, y que arrastra con él una cierta cantidad de elementos hidrosolubles.

EXUDAR *Salir un líquido afuera a modo de sudor.

FABA *Judía, frijol, en algunas regiones de España.

FABADA *Potaje asturiano con alubias, morcilla y tocino.

FAISÁN *Phasianus* spp. *Galliforme de origen asiático, con un penacho de plumas en la cabeza, cola muy larga y tendida y plumaje de vivos colores en el macho. Ave de caza muy apreciada por su carne, fina, sabrosa y perfumada.

FAFOY *En los Andes, recipiente hecho con la mitad de una totuma, utilizado para tomar café o para sacar agua de una tinaja.

FALAFEL *Plato típico libanés muy conocido en Venezuela y que consiste en una tortica de garbanzos, aderezada con cebolla, ajo, perejil, cilantro, comino, pimienta negra, guayabita y sal.

FALDA *Corte de res que comprende la parte carnosa y con grasa que cubre las costillas.

FALDA NIRGÜENA *Plato que solía servirse en el desayuno en la región de Nirgua. Se elabora con panza hervida, a la que se le agrega una mezcla de manteca, tomates, cebollas, ajos molidos, sal, pimienta o ají, vinagre y comino.

FAMÉLICO *Hambriento.

FÁMULA *Doméstica.

FANEGA *Medida de capacidad de cabida variable.

FAO *Food and Agricultural Organization, organismo de las Naciones Unidas especializado en los sistemas alimentarios, con sede en Roma.

FARENHEIT, GRADOS *En la escala de grados Fahrenheit (°F), la temperatura de congelación del agua es de 32 °F y su punto de ebullición de 212 °F. La conversión de grados Fahrenheit (°F) en grados Celsius (°C) se hace por la siguiente fórmula: $^{\circ}\text{F} = ^{\circ}\text{C} \times 1,8 + 32$.

FARIFARI *Término usado en la región de Barlovento para designar la comida.

FARINÁCEO *De la naturaleza de la harina o parecida a ella.

FARIÑA *Mañoco.

FARO *Rabipelado.

FARSA *Relleno compuesto de una o varias materias.

FAUNA *Población animal de una región geográfica, de un país o de una época.

FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA *Fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable manteniendo cuantas cualidades específicas se le atribuyen tácita o explícitamente. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía enteramente satisfactorio. Esta expresión equivale a "consumir preferentemente antes de...".

FECHA DE ENVASADO *Fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente.

FECHA DE FABRICACIÓN *Fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

FECHA LÍMITE DE UTILIZACIÓN *Fecha en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento. Esta expresión equivale a "fecha límite de consumo recomendada" o "fecha de caducidad".

FECHA LÍMITE DE VENTA *La última fecha en que se ofrece el alimento para la venta al consumidor, después de la cual queda un plazo razonable de almacenamiento en el hogar.

FÉCULA *Nombre que recibe el almidón que proviene de los tubérculos, las raíces y los rizomas.

FECULENTO *Que contiene fécula.

FEIJOADA *Plato brasileño con alubias, carne mayormente de cerdo, salchichas y fécula de yuca. *Plato portugués con alubias, carne, salchichas y verdura.

FERMENTACIÓN *Descomposición de sustancias orgánicas por la intervención de microorganismos (bacterias, levaduras, hongos) que digieren los carbohidratos dando lugar a la formación de dióxido de carbono y alcohol u otros compuestos orgánicos. Hay fermentaciones espontáneas y naturales, como las intestinales, y fermentaciones controladas e industriales, como la fermentación alcohólica y la producción de antibióticos o de aminoácidos por vía fermentativa.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA *Proceso que, a partir del azúcar, da lugar a alcohol etílico y que es típicamente realizado por levaduras.

FERMENTACIÓN LÁCTICA *Es la modificación bioquímica más importante de la lactosa, llevada a cabo por bacterias que se encuentran frecuentemente en la leche. Las verdaderas bacterias lácticas producen ácido láctico casi puro, sin gas. Pero también existen bacterias lácticas que generan además dióxido de carbono y otras sustancias. El ácido láctico es indeseable en la leche de consumo, ya que coagula ("se corta") cuando su contenido en esta sustancia alcanza 0,5% a 20 °C. En productos lácteos como la crema de leche, la mantequilla, los quesos y el yogur, la acidificación ácida controlada es indispensable. Entre las principales bacterias lácticas se encuentran, el *Lactobacillus bulgaricus*, el *Streptococcus thermophilus*, los *Bifidobacterium* (de los Bíos) y el *Lactobacillus acidophilus* (de los yogures tipo LC₁). La fermentación láctica no sólo tiene lugar en productos lácteos.

FERMENTAR *Descomposición de un cuerpo orgánico por la acción de microorganismos.

FERMENTO LÁCTICO *Conjunto de bacterias lácticas.

FERTILIZANTES *Abono, materia que se agrega a la tierra para que produzca abundantes frutos.

FESTÍN *Banquete.

FETA *Queso griego de leche de oveja, blanco, de consistencia blanda o semiblanda, madurado en salmuera.

FETTUCCINE *Tipo de pasta italiana al huevo, con forma de cinta, clasificada, junto con las tagliatelle, como fettucce (cintas). Sin. Tallarín.

FIAMBRE *Manjar que, después de guisado, se ha dejado enfriar para comerlo sin volver a calentarlo.

FIBRA ALIMENTARIA *Conjunto bastante amplio de polisacáridos poco o nada digeribles por los monogástricos por carecer de enzimas para su digestión. Esquemáticamente se compone de celulosa, lignina y otros polisacáridos parcialmente degradables en el colon. Aunque este conjunto no tiene interés nutritivo, sí realiza una acción favorable sobre la motricidad intestinal, ya que los polisacáridos indigeribles tienen una cierta afinidad por el agua, por lo que se hinchan durante la digestión y ocupan un volumen apreciable en el intestino, favoreciendo el peristaltismo intestinal y facilitando la evacuación del contenido del colon.

FIBRA DIETÉTICA *Fibra cuyos constituyentes no se pueden absorber y, por lo tanto, no es utilizada como fuente energética para los humanos. Según su solubilidad en el agua, se clasifican en fibra soluble e insoluble. Las fibras insolubles incluyen la celulosa, la hemicelulosa y la lignina. Las fibras solubles se disuelven o se hinchan en agua. Incluyen las pectinas, gomas y mucílagos. La mayoría de los alimentos de origen vegetal contienen una mezcla de fibras solubles e insolubles.

FIBROSO *Que tiene mucha fibra.

FIDEO *Pasta de harina en forma de cuerda fina.

FILETE *Lonja delgada de carne magra o de pescado limpio de espinas.

FILETE MIGNON *Bistec redondeado y pequeño, cortado de una tajada de carne tierna, como lomito. Sin. Medallón.

FILETEAR *Cortar una vianda en lonjas delgadas.

FILTRACIÓN *Paso de un líquido a través de los poros, vanos o resquicios de un cuerpo sólido.

FINAS HIERBAS *Perejil, albahaca, cebollín y mejorana, picados finamente.

FISIOLOGÍA *Ciencia que tiene por objeto el estudio de las funciones de los órganos y tejidos de seres vivos.

FITÓFAGO *Animal cuyo régimen alimenticio está constituido por los vegetales.

FITOPLANCTON *Porción vegetal del plancton. *Comunidad de plantas en aguas saladas y dulces.

FIZZ *Bebida larga con jugo de limón y soda.

FLACO *De pocas carnes, muy delgado.

FLACUCHENTO/TA *Dícese de la persona o del animal muy flacos.

FLAMBEAR *Galicismo, por flamear.

FLAMEAR *Rociar con licor una preparación y prenderle fuego.

FLAN *Postre con yema de huevo, leche y azúcar, cuajado en un molde al baño de María.

FLAVONOIDE. Pigmento fenólico vegetal, responsable de la coloración de numerosas verduras, frutas y flores.

FLAVOUR *Anglicismo que designa el conjunto de percepciones olfativas y gustativas ligadas al consumo de alimentos. El flavour corresponde a la suma del sabor, olor y aroma de un alimento.

FLEISCHWURST *Variedad de salchicha.

FLOCULACIÓN *Proceso por el cual una sustancia dispersa coloidalmente se separa en forma de partículas discretas o flóculos, y no como una masa continua del líquido que la contiene.

FLORA *Conjunto de vegetales que se encuentran en una región geográfica o en una época determinada.

FLORA BACTERIANA *Flora intestinal.

FLORA INTESTINAL *Conjunto de bacterias que suelen residir en el intestino, de gran utilidad en muchas especies animales, y a las cuales ayuda a digerir la celulosa. En el hombre sintetiza las vitaminas K y B₁₂ y quizás también otros elementos, y representa una defensa microbiológica. Sin. Flora bacteriana.

FLORETE *Azúcar de primera calidad.

FLUJO ENERGÉTICO *Transferencia de energía a través de los niveles tróficos de la cadena alimentaria. La energía, casi totalmente de origen solar, es atrapada por los organismos autótrofos del primer nivel trófico y transferida a los otros niveles. Pero como la mayor parte de la energía es disipada durante la respiración, se pierde cerca del 90% de la energía química aprovechable por el nivel trófico superior.

FLUOR *Oligoelemento mineral que interviene en los fenómenos de osificación. En dosis mínimas y por contacto directo con los dientes, reduce el riesgo de caries. Es un antídoto para los efectos dañinos del azúcar y el almidón en los dientes. Su exceso provoca fluorosis, que se manifiesta por un hiperdesarrollo óseo y por un esmalte dentario de color jaspeado.

FLUORIZACIÓN *Adición de compuestos que contienen fluor, llamados fluoruros, al agua de consumo público o a minerales como la sal para prevenir la caries dental o evitar su propagación. Se considera óptima la concentración de 1 ppm. El principio de fluorización es producir ese nivel de concentración en las aguas en que es menor o nula.

FOCA *Nombre común de varios mamíferos pinnípedos, propios de mares fríos, y de peso y talla variables según las especies. Son de costumbres acuáticas, por lo que sus extremidades tienen forma de aleta, y se acercan a la costa para criar.

FOCACCIA *Pan circular hecho con la masa de pizza, condimentada básicamente con orégano, sal y aceite de oliva, aunque admite variaciones.

FOFO *Esponjoso, blando.

FOGÓN *Hornilla de una cocina de gas. *Fuego que se hace al aire libre generalmente cuando se va de excursión, para calentar o cocinar los alimentos. *Cocina rudimentaria formada por un conjunto de tres piedras, entre las que se mantiene encendido el fuego, y un caldero en donde se cocinan los alimentos.

FOIE-GRAS *Preparación de hígado de ganso o pato, cebado metódicamente.

FONDA *En Táchira, restaurante informal donde se vende comida típica de la zona.

FONDADA *Acción de cocinar el guarapo de caña transformándolo en melaza, para preparar después el papelón o la panela.

FONDANT *Crema de pastelería a base de azúcar, agua y limón, para rellenar bombones, pastas de repostería, etc.

FONDO *Caldo o jugo obtenido de la cocción de huesos y desperdicios de carne o ave, braseados a fuego lento; o bien, jugos sobrantes de la cocción de carnes. Estos jugos, llamados por los cocineros franceses "fonds de cuisson" (fondos de cocción), son conservados y utilizados posteriormente en la preparación de nuevos guisos de carne o salsas. *Recipiente de cobre en donde se cocina el guarapo de caña hasta transformarse en melaza para preparar el papelón o la panela.

FONDO BLANCO *Jugo graso obtenido de la cocción de aves, destinado para mejorar otras preparaciones. Se hace principalmente de pollo o gallina.

FONDOS DE ALCACHOFA *Se refiere al corazón de las alcachofas, la parte más tierna y delicada de esta planta.

FONDUE *Comida típica suiza, a base de queso fundido sobre un recipiente calentado con una llama de alcohol, sirviéndose los comensales del mismo recipiente. La fondue burguina (de Borgoña, Francia) utiliza el mismo procedimiento, pero con carne, y no con queso. *Recipiente donde se elabora el fondue. *Dícese de las hortalizas y verduras que se cuecen durante largo rato con mantequilla o manteca de cerdo hasta que queden completamente fundidas, convertidas en puré. Se pronuncia "fondiú".

FONTAL *Queso de leche pasteurizada que imita al fontina.

FONTINA *Queso italiano de pasta blanca con pequeños agujeros, hecho con leche cruda.

FORCHUNA *Especie de tenedor de origen español, usado en la época colonial para llevarse los manjares del plato a la boca y para usar con el trinchete en el momento de cortar las carnes.

FORRAR *Cubrir las paredes de un molde, generalmente con gelatina, tocino, masa, según sea el caso.

FORORO *Harina de maíz cariaco tostado, sazonado con papelón rallado. *Bebida o atol que se prepara con esta harina.

FORORO DE AGUA *Alimento preparado con maíz tostado y molido, agua, papelón o azúcar y canela.

FORRAJE *Conjunto de plantas cultivadas para ser consumidas por el rebaño, bien verdes, después de secadas al sol, como el heno, o bien después de haber sufrido una fermentación láctica, como el ensilado. Los forrajes más conocidos son la alfalfa (*Medicago sativa*) y el trébol (*Trifolium* sp.).

FORTALECIMIENTO *Adición de algunos nutrientes en un alimento para mejorar su calidad nutricional.

FORTIFICACIÓN *Corrección de un alimento por introducción de nutrientes de los que carece o cuyo contenido es muy bajo con respecto a las

necesidades. La fortificación es, pues, una corrección más amplia que la suplementación. Sin. Nutrición.

FOSFORERA *Sopa popular en la isla de Margarita, que consiste en la mezcla de pescado, mariscos y algunas verduras.

FÓSFORO *Macroelemento mineral, presente en el organismo en forma inorgánica y orgánica.

FOTOSÍNTESIS *Síntesis que realizan las células vivas de compuestos orgánicos a partir de compuestos inorgánicos sencillos, utilizando la luz como fuente de energía.

FRAGANCIA *Olor suave, delicioso.

FRAILECITOS *Hallaquitas.

FRAMBUESA *Fruto del frambueso (*Rubus idaeus*), baya vellosa, roja, de olor fragante y sabor agríndice.

FRAMBUESO *Rubus idaeus*. *Planta rosácea, con tallos espinosos, flores blancas y cuyo fruto es la frambuesa.

FRAPAR *En repostería, colocar un molde cubierto con hielo picado y sal gruesa.

FRAPPÉ *Mezcla con licor (vino, champagne), a veces una crema o limonada, con hielo picado, como por ejemplo, champagne frappé o limonada frappé. *Bebida larga con mucho hielo picado.

FRASCO *Vasija de cuello recogida para guardar líquidos. *Vaso alto y angosto de cuello recogido. *Botella.

FREEZER *Aparato electrodoméstico que se utiliza para congelar los alimentos por un tiempo prolongado. Generalmente, forma parte de una nevera. Se pronuncia "frizer".

FREGADERO *Pila donde se lavan los platos y demás utensilios de cocina. Sin. Lavaplatos.

FREÍR *Cocinar con abundante aceite o manteca. *Someter un alimento a la cocción rápida de

una grasa caliente (aceite, manteca o mantequilla).

FRESA *Fragaria vesca*. *Planta rosácea, de flores blancas o amarillentas y fruto rojo. *Fruto del tipo agregado, rojo, succulento, fragante, de sabor dulce o acidulado. En la superficie del receptáculo se encuentran los verdaderos frutos de esta planta o achenios de color amarillento o negro.

FRESCO *Bebida refrescante preparada con jugos o pulpas de frutas y agua. *Bebida gaseosa industrializada y embotellada. *Moderadamente frío. *Acabado de hacer o de cosechar.

FRESÓN *Fresa grande de color rojo amarillento y más ácida que la fresa común.

FRÍA *Cerveza, coloquialmente.

FRICANDÓ *Galicismo, por "fricandeau", que designa una preparación de carne de ternera guisada con zanahorias, cebollas y tocino. *Guiso catalán a base de carne de ternera cortada en pequeños trozos, manteca, ajos, cebolla y tomate.

FRICASÉ *Guiso de carne cortada en pequeños trozos, cocido lentamente o salteado en salsa de crema.

FRICASÉ DE MACURO *Plato típico de la península de Paria, a base de carne de cangrejo, aderezada con ají dulce y leche de coco.

FRICHE *Preparación guajira que consiste en vísceras de carnero fritas.

FRIDERA *En los Andes, recipiente poco profundo y de forma circular, provisto o no de un mango largo, que se emplea en la cocina para freír alimentos.

FRIGIDAIRE *Refrigerador, nevera, por generalización de una cierta marca comercial.

FRIGORÍFICO *Cámara para almacenar y enfriar productos.

FRIGOSA *Grumichana.

FRIJOL *Phaseolus* spp; *Vigna* spp. *Planta leguminosa de tallos volubles, flores blancas y fruto comestible. *Fruto y semilla de esta planta, legumbre aplanada, recta o curva, con colores que varían del verde al casi negro, y con semillas que tienen formas muy diferentes, desde esférica hasta casi cilíndrica.

FRIJOL MOMPÁS *Balú.

FRIJOLITO *Vigna unguiculata*. *Planta leguminosa, con semillas de color blanco, rojo y blanco amarillento. Sin. Caupí.

FRÍO *Dícese de los cuerpos cuya temperatura es muy inferior a la ordinaria del ambiente.

FRITA *Rebanada frita de plátano, coloquialmente.

FRITADA *Conjunto de cosas fritas.

FRITANGA *En los Andes, fritura que se hace con vísceras de res o de cerdo. *Fritura excesivamente recargada de aceite o mantequilla. *Conjunto de alimentos fritos, generalmente para la venta pública.

FRITAR *Freír un alimento.

FRITERA *En los Andes, vasija de barro utilizada para freír alimentos, especialmente huevos.

FRITO *Participio pasado de Freír. *En una comida, el plato principal que se toma después de la sopa. *Alimento, sustento diario de una persona. *Fritura que se hace con vísceras de res o de cerdo. *Especie de guiso hecho con asadura y carne de res aliñada. *Servicio de vísceras fritas que se acostumbraba servir en los mercados populares para ser consumida por gente de pocos recursos.

FRITURA *Conjunto de cosas fritas.

FRUCTOSA *Principal azúcar de las frutas y de la miel, cuyo poder edulcorante es particularmente elevado. La fructosa también es conocida como levulosa o, como el nombre lo sugiere, azúcar de la fruta.

FRUGALIDAD *Templanza, moderación, parsimonia en comer y beber.

FRUGÍVORO *Que se alimenta de frutas.

FRUIT PONCH *Bebida refrescante preparada con una mezcla de extractos de frutas, hielo picado y jarabe colorante como granadina.

FRUTA *Fruto comestible que dan las plantas, aplicado particularmente al fruto que se come sin preparación.

FRUTA ABRILLANTADA *Dulce de leche elaborado en forma de frutas, recubierto con azúcar cristalizada.

FRUTA BOMBA *Lechosa.

FRUTA CONFITADA *Amplia variedad de frutas tratadas con azúcar y colorantes diversos y cortadas en cubos pequeños.

FRUTA DE BURRO *Xylopia grandiflora*; *X. aromatica*. *Árbol de la familia de las Anonáceas, de hojas lanceoladas y flores axilares amarillas, que crece en zonas cálidas y húmedas. *Fruto de esta planta, al que se le atribuyen propiedades medicinales. *Licor preparado con aguardiente y con esta fruta macerada.

FRUTA DE LA PASIÓN *Parchita, Parchita maracuyá.

FRUTA DE PAN *Árbol de pan.

FRUTA DE SARTÉN *Masa frita, comestible, de varios nombres y figuras.

FRUTA HELADA *Fruta confitada, seca y recubierta con azúcar cristalizada.

FRUTILLA *En algunos países suramericanos como Chile, designación de la fresa o de una especie de fresón, que es una planta parecida a la fresa.

FRUTIPÁN *Árbol de pan.

FRUTO *Producto de la fecundación de las plantas, que contiene las semillas.

FRUTO SECO *Fruto deshidratado, de alto contenido en grasas, proteínas y minerales, consumido directamente o utilizado para la elaboración de guisos, ensaladas, salsas, postres y repostería.

FRUTOS DE MAR *Mariscos.

FUEGO FUERTE *A máxima potencia.

FUEGO MEDIANO *A mediana potencia.

FUEGO SUAVE *Fuego lento o a baja potencia.

FUENTE *Plato grande de madera, barro, peltre o plata, empleado para servir alimentos. *Manantial de agua.

FUENTE DE SODA *Establecimiento en donde se expende comida rápida, bebidas y helados.

FUERTE *Dícese de algunas bebidas como el guarapo y la chicha cuando están muy fermentadas. *Licor o vino con elevada graduación alcohólica.

FUFÚ *Guiso hecho con plátano, ñame o calabaza.

FUL *Anglicismo, por henchido de comida.

FUMET *Restos concentrados de caldos y jugos guisados, que se emplean en la preparación de salsa, o para adicionar a otros jugos.

FUNCHE *Harina de maíz amarillo con la cual se preparan varios platos. *Plato preparado con esta misma harina, agua, manteca y sal. *En Trujillo, bebida caliente que se hace con harina de garbanzos. *Alimento preparado con la segunda o tercera colada del maíz pilado remojado y molido, a la que se agrega manteca, cebolla, queso y ajo. Sin. Pan de pobres.

FUNDIR *Derretir un cuerpo sólido al fuego.

FUNGICIDA *Sustancia que tiene la propiedad de destruir los mohos.

FUNGISTÁTICO *Sustancia que tiene la propiedad de detener el desarrollo de los mohos sin provocar su destrucción.

FURUI *Psidium guineense*. *Arbusto mirtáceo, cuyos frutos, parecidos a la guayaba pero más pequeños y ácidos, son comestibles. Sin. Guayabo de sabana.

FUSIÓN *Efecto de fundir o de fundirse.

FUSIONAR *Unir, fundir, refundir, unificar.

FUTRE *Pez marino, escaso y de color grisáceo; tiene un solo diente arriba y otro abajo, mide 30 cm de largo y su carne es comestible.

GACHA *En los Andes, recipiente pequeño hecho de barro. *Cualquier masa muy blanda y fluida. *Comida compuesta de harina cocida con agua y sal.

GACHÓN *En los Andes, olla grande hecha de barro.

GAJO *Racimo apiñado de cualquier fruta. *Cada una de las divisiones interiores de varias frutas como la naranja, la granada, etc.

GALACTANO *Polisacárido que por hidrólisis produce galactosa y está presente en los tejidos animales o vegetales.

GALACTOSA *Hexosa derivada de la lactosa presente en la leche.

GALANTINA *Preparación hecha con un ave o un trozo de carne deshuesado, relleno y al que se le da forma redonda. Se cocina en consomé. *En la cocina francesa, designa una especie de embutido de carnes (ternera, cerdo, ave, caza, etc.), deshuesadas y troceadas, que se cubre con gelatina y se sirve frío.

GALÁPAGO *Nombre común que se utiliza para identificar a especies pertenecientes al orden Testudinata. *Reptil quelonio, de agua dulce, con la concha formada por la unión del espinazo con las costillas y el esternón.

GALATO DE PROPILO *Antioxidante.

GALLETA *Pasta compuesta de harina, azúcar y a veces huevo, manteca o confituras diversas, que se divide en trozos pequeños, se moldea o modela en variadas formas y se cuece al horno. *Pan sin levadura y dos veces cocido. *Especie de pasta dulce y seca.

GALLETA DE SODA *Variedad de galleta pequeña, plana y de forma cuadrada o rectangular, que se elabora industrialmente con harina de trigo, agua y una pequeña cantidad de sal.

GALLIFORMES *Orden de aves en el que se incluyen la gallina, la perdiz, el pavo real, el pavo común y la codorniz. Son aves granívoras, con

cuerpos pesados y masivos, anidan en el suelo y tienen una capacidad limitada a vuelos cortos y rápidos.

GALLINA *Gallus gallinaceus*. *Hembra del gallo, de menor tamaño que éste, cresta pequeña y tarsos sin espolones. Sin. Picatierra.

GALLINA AZUL *Tinamus tao*. *Ave silvestre de color gris azulado, de cabeza y cuello finos en contraste con un voluminoso cuerpo, patas fuertes cubiertas de ásperas escotaduras y pico curvo. Habita en los montes intrincados del norte del país y su carne es exquisita.

GALLINA DE GUINEA *Numida meleagris*. *Especie de color negruzco con manchas blancas y cresta ósea, de origen africano, domesticada con el fin de obtener carne y ocasionalmente, huevos. Existen variedades como la blanca, la perla, etc. Sin. Gallineta, Guinea, Pintada.

GALLINA DE MAR *Prionotus punctatus*. *Pez marino de aletas pectorales muy desarrolladas, que le permiten dar saltos fuera del agua y bajo las cuales tiene apéndices como dedos para asir pequeños animales de los que se alimenta. Su carne es poco apreciada.

GALLINA DE MONTE *Tinamus major*. *Ave silvestre, de tamaño menor que la gallina común; de cabeza grande, pico largo, cuello corto, alas cortas y patas largas con un dedo posterior rudimentario. Su carne es muy fina.

GALLINA PIROCA *Gallina que tiene el cuello desprovisto de plumas.

GALLINÁCEO/CEA *Perteneiente o relativo a la gallina. *Orden de aves que incluye el gallo, el pavo, el faisán, la perdiz, etc.

GALLINAZO *Caripusa.

GALLINETA *Gallina de Guinea.

GALLO *Ave del orden de las galliformes, de aspecto arrogante, cabeza adornada de una cresta roja, carnosa y ordinariamente erguida, pico corto, grueso y arqueado; plumaje abundante, lustro-

so y a menudo con visos irisados; cola de catorce penas cortadas y levantadas, y tarsos con espolones largos y agudos. *Pez marino del orden de los acantopterigios de unos 20 cm de largo, cabeza pequeña, boca prominente, cuerpo comprimido, verdoso por encima y plateado por el vientre, aletas pequeñas, la dorsal en figura de cresta de gallo y cola redonda.

GALÓN *Medida inglesa de volumen, correspondiente a 4,54596 litros. *Medida americana de volumen correspondiente a 3,78533 litros.

GALOPILLO *Pinche de cocina.

GAMBA *Parapenaeus longirostris*. *Crustáceo decápodo semejante al langostino, pero algo menor, y al que faltan en el caparazón los surcos que aquel tiene a uno y otro lado de la quilla mocha. Abunda en el Mediterráneo y es comestible.

GAMMA, RAYOS *Rayos emitidos por sustancias radioactivas, especialmente cobalto-60, con propiedades antibiológicas, por lo que se ha propuesto su uso para estabilizar productos alimentarios. A dosis de 50 a 100 Krads, los rayos gamma inhiben la germinación de numerosos bulbos y tubérculos, alargando por tanto su conservación. A dosis muy superiores a 1 Mrads, se pueden destruir totalmente los microorganismos, así como sus toxinas y los enzimas, con lo que se consigue una esterilización absoluta del alimento, aunque va acompañada de numerosas alteraciones bioquímicas que afectan considerablemente el valor nutritivo y organoléptico del producto.

GANADERÍA *Crianza de ganado.

GANADO *Conjunto de ungulados domésticos: bovinos, equinos, caprinos, ovinos y porcinos. Existen especies que no deben considerarse como ganado, tales como perros, aves, abejas, conejos, sino como especies zootécnicas menores. Hay dos clases de ganado: el mayor, formado por equinos (caballos, mulas, cebras y asnos) y bovinos, y el menor (debido a su pequeña talla) constituido por cabras, carneros y cerdos.

GANDARÍA *Bouea gandaria*; *B. macrophylla*. *Árbol originario de Malaya, perteneciente a las

Anacardiáceas, morfológicamente muy parecido al mango, mide hasta 20 m de alto, de copa densa. *Fruto de este árbol, oblongo u ovoide, liso, de color amarillo o anaranjado al estar maduro.

GANSO *Corte de carne del cuadril de la res. **Anser anser*. Ave palmípeda doméstica de hábitos semiacuáticos, explotada básicamente por su carne y su hígado. Es una de las especies domésticas más antiguas. Las razas más conocidas son la Toulouse y la Embden, como productoras de carne, amén del ganso africano y del chino, que se caracterizan por una protuberancia ósea en la cabeza. Hay además la cría de gansos para ornato, como el ganso canadiense (*Branta canadensis*) y el egipcio (*Chenalopex aegyptiacus*).

GARABATO *Gancho de madera que se colocaba en las paredes de la cocina, en los lugares sin refrigeradores, para sujetar las piezas de carne salada o ahumada.

GARAM MASALA *Nombre genérico de una serie de combinaciones de especias que pueden ser picantes (chile, clavo) o aromáticas (macis, canela, cardamomo), usadas en pequeñas cantidades.

GARAPIÑA *Líquido congelado o cuajado que forma grumos.

GARAPIÑAR *Bañar golosinas en el almíbar que forma grumos.

GARBANZO *Cicer arietinum*. *Planta herbácea leguminosa que produce un fruto en vaina con una o dos semillas amarillentas, empleadas como base de casi todos los cocidos españoles.

GARGUERO *Parte superior de la traquearteria. *Pescuezo de los animales. Sin. Guargüero, Güergüero.

GARI *Harina precocida de yuca fermentada. Para hacer gari, la catabía se deja fermentar y luego es tostada conservando su propiedad granulosa. El gari es muy conocido en Nigeria y en otros países africanos.

GARNACHA *Variedad de uva roja muy utilizada en vinos.

GARO *Condimento que se hacía macerando en salmuera los desperdicios de ciertos pescados.

GAROSO/SA *Dícese de la persona glotona o hambrienta.

GARRA *En Táchira, chicharrón.

GARRAFA *Vasija ancha y redonda con cuello largo y angosto para envasar especialmente bebidas.

GARRAFÓN *Recipiente de vidrio de forma abultada y cuello estrecho, que se presenta generalmente cubierto por una especie de cesta. Se utiliza frecuentemente para envasar bebidas alcohólicas como el vino. Sin. Damajuana.

GARUM *Pasta o salsa romana de la antigüedad, hecha a base de tripas de las anchoas, del atún, la morena y la caballa.

GASEAR *Saturar un líquido de gas.

GASEOSA *Bebida refrescante saturada de gas y sin alcohol.

GASTRALGIA *Dolor de estómago.

GASTRECTOMÍA *Resección parcial o total del estómago.

GÁSTRICO *Perteneciente al estómago.

GASTRITIS *Inflamación del estómago.

GASTROCOLITIS *Inflamación del estómago y el colon.

GASTROENTERITIS *Inflamación de la membrana mucosa del estómago y la de los intestinos.

GASTROINTESTINAL *Perteneciente al estómago y a los intestinos.

GASTRÓLATRA *Dícese de la persona que sólo piensa en comer y de cuyo placer hace una especie de culto.

GASTROLOGÍA *Tratado sobre el arte de la cocina.

GASTRONOMÍA *Arte de preparar una buena mesa y una excelente comida. *Afición a comer opíparamente.

GASTRONÓMICO/CA *Perteneciente o relativo a la gastronomía.

GASTRÓNOMO/MA *Persona inteligente en el arte de la gastronomía. *Persona aficionada a comer regaladamente.

GASUSO *Aficionado al dulce.

GATÓ *Del francés "gateau", pasta dulce. Denominación que se daba a la merienda en el estado Sucre. Entre las variedades más populares figuraban el gatoni, elaborado con harina de maíz; el gatotán, a base de batata, que en Oriente llaman chaco. Los gató son confeccionados con melaza y aliados con canela, vainilla, jengibre o clavos de olor y su cocción se hace al horno. *Postre de la península de Paria preparado con harina de trigo, con la cual se hace una masa, a la que se añade azúcar, leche de coco, levadura y se mete al horno.

GATÓ DOM *Una torta de pan de la península de Paria.

GATÓ MI *Una especie de torta de maíz de la península de Paria.

GATONI *Pasta dulce de la península de Paria, a base de harina de maíz.

GATOTÁN *Pasta dulce de la península de Paria, a base de batata.

GAVERA *Caja rectangular con divisiones para transportar bebidas embotelladas. *Envase rectangular con pequeños compartimientos para hacer hielo o helados en el congelador de la nevera. *Molde de madera con varios compartimientos donde se enfría y espesa la melaza de caña de azúcar.

GAZAPO *Conejo joven.

GAZPACHO *Sopa fría española hecha con pan, aceite, agua, vinagre, ajo, pepino, tomate, cebolla y sal.

GEL *Material formado cuando una solución coloidal, o coloide, toma una apariencia de jalea. Los geles pueden contener, como mucho, un 0,5% de materia sólida, pero sus características físicas están más próximas a los sólidos que a los líquidos.

GELATINA *Sustancia sólida, blanda, transparente como un líquido, y que tiembla cuando se la mueve. Se obtiene cociendo los despojos de algunos animales o pescados, como ligamentos, tendones, membranas y cartílagos, y también cociendo las frutas con su piel y semilla. En la cocina, se emplea para envolver y moldear determinados platos, sobre todo pescados y mariscos, y en repostería para hacer la gelatina de frutas. *Estabilizante. *Proteína extraída del colágeno, que tiene muchos usos, especialmente en la industria alimentaria.

GELATINA DE FRUTAS *Dulce casero que se prepara con láminas secas de sustancias extraídas de las patas blandas y de los huesos de animales o con la misma sustancia granulada, generalmente con sabor a frutas, que se mezcla con agua hirviendo y se refrigera hasta que cuaje.

GELATINA DE LECHE *Postre hecho a base de hojas de gelatina blanca, azúcar, huevos batidos, agua hirviendo. Luego se le agrega esencia de vainilla y leche caliente, y después se refrigera hasta que cuaje.

GELATINOSO *Abundante en gelatina o parecido a ella.

GENCIANA *Gentiana lutea*. *Hierba anual de flores amarillas y fruto en forma de huevo con numerosas semillas, empleado como tónico y digestivo en varios licores.

GENOISE *Torta esponjosa genovesa, preparada con cantidades iguales de huevo, harina, azúcar y mantequilla.

GERMEN *Pequeña parte del grano de la que se origina la nueva planta y que en la mayoría de los casos se destina, junto con el salvado, a la alimentación animal. En el caso del maíz, una parte del germen disponible es procesado industrialmente para la obtención de aceite.

GERMEN DE CEREAL *Parte del grano del cereal que representa un 2% del grano y es rico en proteínas, y especialmente en lípidos y elementos liposolubles del grano. Desde el punto de vista alimentario, constituye una fuente destacable de ácidos grasos esenciales y vitamina E.

GERMEN DE TRIGO *El que se separa de los granos porque contiene grasas que deterioran la harina al alterar su textura. Es rico en proteína (30%) y en vitamina E. Del germen de trigo se extrae también harina y aceite.

GERMINAR *Brotar y comenzar a crecer los vegetales.

GHEE *Producto lácteo.

GIGOT *En la cocina francesa, pierna de cordero o carnero, entera, que se deshuesa para asar, dejándole solamente un trozo de hueso en el extremo, que se conoce como mango.

GIGOTE *Guisado de carne picada.

GINEBRA *Bebida alcohólica, de 40 o 50°, con sabor a enebro, obtenida por destilación y rectificación de la cebada malteada o del centeno, o algunas veces de maíz.

GIN FIZZ *Bebida refrescante y efervescente, compuesta de ginebra, jugo de limón, azúcar, hielo y agua de Seltz.

GINGER ALE *Agua mineral efervescente con una materia colorante, glucosa y unas gotas de esencia de pimienta o de jengibre.

GINGER BEER *Bebida alcohólica, común en la península de Paria, elaborada a base de jengibre, cortado, sancocado y dejado al sol para que fermente.

GIRASOL *Helianthus annuus*. *Hierba alta, de crecimiento rápido, cuyo tronco alcanza hasta 3 m de altura, muy destacada por la belleza de su flor, que son capítulos terminales de 10 a 40 cm de diámetro. Su parte de mayor interés alimentario es la semilla, constituida por dos grandes cotiledones, cuyo tejido básico es parénquima, con muchas células ocupadas por granos de aleurona o gotas de aceite. El contenido de proteínas es alto, de 20 a 40%, y el de aceite fluctúa entre el 5 y el 30%. El girasol fue domesticado por los indios de Norteamérica en el valle del Mississippi. Sin. Tornasol.

GLASA *Fondo concentrado de carne o de pescado.

GLASÉ *Líquido espeso, con consistencia de jarabe, que se obtiene de la reducción de los jugos de cocción de aves, carnes o pescado. Se usa para darle el toque final a ciertas salsas.

GLASEADO *Dulces o mermeladas hervidas con azúcar, para darle la consistencia adecuada.

GLASEAR *Hacer brillar la superficie de los alimentos, utilizando azúcar nevado, azúcar caramelizado, mermeladas, yema de huevo y mantequilla, etc. *En pastelería, cubrir un preparado con azúcar, mermelada, chocolate, etc.

GLENFIDDICH *Whisky escocés puro de malta, de 40°.

GLICÉRIDO *Ester formado por la combinación de glicerina con ácidos grasos.

GLICINA *Aminoácido no esencial.

GLOTÓN *Que come con gula y con ansia.

GLÚCIDOS *Término general que comprende los hidratos de carbono y los glucósidos.

GLUCOSA *Azúcar de color blanco, cristalizable, muy soluble en agua y poco en alcohol, que se halla disuelto en las células de muchos frutos maduros, como la uva, en la miel, en el plasma sanguíneo normal y en la orina de los diabéticos. Constituye el combustible por excelencia de los tejidos animales superiores. Con fines industriales

se prepara mediante hidrólisis de las féculas, la sacarosa, la maltosa y la lactosa.

GLUCÓSIDO *Grupo de sustancias presentes naturalmente en los vegetales, formadas por un componente "azúcar" ligado a un componente "no-azúcar", el cual en la mayoría de las veces es un flavonoide, una sustancia aromática más sencilla o un esteroide.

GLUTAMATO MONOSÓDICO *Saborizante de sabor salado. *Sal formada por la combinación del ácido glutámico con una base.

GLUTAMINA *Aminoácido no esencial en el hombre, que actúa favoreciendo la eliminación del amoníaco por la orina.

GLUTELINA *Familia de proteínas del mundo vegetal, abundante en las almendras de los cereales, solubles en medios ácidos y alcalinos diluidos. Se encuentra en el trigo como parte integral del gluten.

GLUTEN *Mezcla de proteínas de la almendra de los cereales, formada por glutelina y prolamina. La presencia del gluten en el trigo y centeno es lo que permite que estos cereales sean adecuados para elaborar pan. Cuando se mezcla con agua y se amasa, el gluten en la harina de trigo o centeno se vuelve elástico y atrapa pequeñas burbujas de dióxido de carbono producido por la fermentación de la levadura.

GNOCCI *Ñoquis.

GOFIO *Dulce preparado con harina de maíz cariaco tostado, papelón y especias. *Dulce elaborado con maíz tostado pilado, miel de papelón y pimienta molida. Por su dureza se le llamaba rompemuelas o sacamuelas. *Dulce cumanés elaborado a partir de miel de caña y casabe molido.

GOLFEADO *Panecillo dulce enrollado en forma circular preparado con harina de trigo, cubierto en la parte de arriba con meladura de papelón y queso blanco rallado. Sin. Golfiado.

GOLFIADO *Golfeado.

GOLLERÍA *Golosina.

GOLOSINA *Manjar delicado y gustoso, que sirve para dar gusto al paladar, como caramelos, bombones, dulces, etc. Sin. Gollería.

GOLOSO *Glotón. *Afiicionado a comer golosinas.

GOLPE *Trago de aguardiente. *Cada una de las tres comidas diarias.

GOMBO *Fruto tropical, de forma parecida al ají.

GORBEA *Queso vasco con leche de oveja, de sabor fuerte y picante.

GORDO/DA *Que tiene muchas carnes. *Pin-güe, craso y mantecoso. *Dícese del dedo pulgar. *Sebo o manteca de la carne del animal.

GORGONZOLA *Queso italiano de leche de vaca, de pasta blanda, untuosa y veteado de azul verdoso.

GOUDA *Queso holandés, de leche de vaca, de pasta compacta y con forma de rueda.

GOULASH *Estofado de carne de vaca, buey o cerdo, o de todas esas carnes, típico de Hungría.

GOURMAND *Goloso. *Dícese del que ama en exceso los platos finos.

GOURMET *Catador o degustador de vinos, licores y comidas. *Gastrónomo.

GRADO *Cada una de las divisiones del termómetro.

GRADO ALCOHÓLICO *Porcentaje de alcohol que contiene una bebida, para un volumen dado de la misma. Decir que un vino tiene 12° alcohólicos, o es de 12 grados, significa que en 1 litro de vino, o sea en 100 centilitros, hay 12 por ciento de alcohol puro, o absoluto, es decir, 12 centilitros (120 cc). Así, hay la misma cantidad de alcohol puro en 1 litro de vino de 12°, que en un cuarto de litro de licor de 48°. En ambos hay 120 cc de

alcohol puro. Sin. Grado Gay Lussac.

GRADO CENTÍGRADO (°C) *Cada una de las 100 partes en que se divide la diferencia entre el punto de congelación y el de ebullición del agua sometida a una presión de 760 mm Hg. Esta escala fue creada por el físico sueco A. Celsius.

GRADO FAHRENHEIT (°F) *Cada una de las 180 partes en que se divide la diferencia entre el punto de congelación y el de ebullición del agua sometida a una presión de 760 mm Hg. Esta escala fue creada por el físico alemán D.G. Fahrenheit.

GRADO GAY LUSSAC *Grado alcohólico.

GRADUACIÓN *Porcentaje de alcohol de un vino.

GRAGEA *Confite menudo que se presenta en variados colores.

GRAMAR *Dar una segunda mano al pan después de amasado.

GRAMÍNEAS O POÁCEAS *Gran familia de plantas monocotiledóneas con más de 10.000 especies, la mayoría herbácea y unas pocas leñosas. Los tallos en cañas tienen nudos y hojas largas y finas que se forman en los nudos. El fruto o grano es una sola semilla, normalmente una cariósipide. Son plantas muy importantes para la alimentación humana y animal. Entre ellas figuran los cereales, como el arroz (*Oryza sativa*), el maíz (*Zea mays*) el mijo o sorgo (*Sorghum bicolor*), la avena (*Avena sativa*), la cebada (*Hordeum vulgare*), el centeno (*Secale cereale*) y el trigo (*Triticum spp.*), así como la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*).

GRANA *Queso italiano de leche de vaca, de pasta compacta y dura y sabor algo picante. La denominación de grana se aplica principalmente a dos tipos: para el Parmigiano-Reggiano o parmesano, y los quesos producidos al norte de Italia, como el Grana padano, queso granulado de los llanos del Po, y el Grana trentino, del Trentino. Se trata de grandes piezas cilíndricas de entre 18 y 25 kg, de pasta extradura, con una corteza de entre 4

y 8 mm de grosor y, por lo menos, un 32% de materias grasas. Son quesos de estructura granulada.

GRANADA *Fruto del granado, de figura globosa y corteza delgada o correosa, que cubre multitud de granos rojos y jugosos. Se comen directamente. Algunos lo usan para ensalada.

GRANADILLA DE CHINA *Granadilla dulce.

GRANADILLA DULCE *Passiflora ligularis*. *Planta perenne, trepadora, de la familia de las Pasifloráceas, cuyo fruto es una baya ovoide o elipsoidal, sostenida por un pedúnculo largo. La cáscara es dura, amarilla con puntos blancos. La pulpa es blanca, esponjosa, seca, de 5 mm y el arilo se compone de parénquima que contiene azúcares y principios ácidos que le dan un sabor muy agradable. Sin. Granadilla de China, Parchita coloniera.

GRANADILLA REAL *Badea.

GRANADINA *Raza caprina muy difundida, sin cuernos, de gran aptitud lechera, caracterizada por su cabeza triangular, orejas terminales en punta, ubres amplias abolsadas y pezones divergentes. *Jarabe de granada y casi sin alcohol, utilizado como refresco o para elaborar cocteles, bebidas y postres.

GRANADO **Punica granatum*. Árbol pequeño o arbusto, originario de Asia Menor, de la familia de las Punicáceas, de flores rojas y fruto llamado granada.

GRAND MARNIER *Licor francés de coñac, de 40°, aromatizado con naranjas.

GRANIZADO *Cepillado.

GRANJERÍAS *Pequeños dulces o golosinas caseras. *Golosinas y ciertos alimentos salados. *Ganancia, utilidad, provecho.

GRANO *Semilla de los cereales. *Cariópside o cariopsis formado por la cubierta seminal, o envoltura de la semilla, y la semilla. El grano cuenta con cuatro estructuras físicas: el pericarpio, cáscara o salvado; el endospermo; el germen o em-

brión, y la piloriza, tejido inerte en el que se unen el grano y el carozo.

GRANO BRUTO *Producto de la cosecha del cereal (maíz, arroz, sorgo, etc.) sin ningún tipo de acondicionamiento, incluyendo, por lo tanto, las impurezas y la humedad que lo caracterizan en el momento de su llegada a las plantas de recepción.

GRANO DE CAFÉ *Semilla del café utilizada para preparar bebidas estimulantes.

GRANO DEL PARAÍSO *Amomum malagueta*. *Especie procedente de África que crece en torno al golfo de Guinea, en la Malegueta o Costa de la Pimienta. El fruto fibroso contiene una pulpa ácida llena de semillas de color castaño, con pequeñas pepitas blancas que constituyen la especia.

GRANO NETO *Grano de cereal (maíz, arroz, sorgo, etc.) desprovisto de las impurezas que trae del campo y con un grado de humedad menor que los del grano bruto y adecuado para su almacenamiento.

GRANO QUEBRADO *Grano de cereal sometido a molienda gruesa.

GRANOLA *Mezcla de copos de avena y afrecho, algunos granos oleaginosos y frutas, todos los ingredientes secos, con miel de panela, y calentados hasta secar la mezcla y lograr el punto deseado. Se usa generalmente para el desayuno.

GRANULADO *Gránulo o cilindro comprimido elaborado de ingredientes alimenticios. Algunos los llaman pellas o pellet.

GRANZA *Subproducto de diversas gramíneas (trigo, avena, cebada), formado por granos partidos y granos sin descascarillar después de los procesos de aventado y cribado. Contiene, además, residuos de paja, trozos de espigas e impurezas.

GRAPE-FRUIT *Citrus x paradisi*. *Árbol de la familia de las Rutáceas, de mediana altura y de follaje denso; flores grandes, solitarias o en pequeños glomérulos. *Fruto del mismo nombre, más o menos globoso, de hasta 13 cm de diámetro, de gran acidez, de forma esférica, aplanada o

en forma de pera, de pulpa suave, amarilla o roja. Esta especie cítrica se originó en las Antillas, probablemente como una mutación del pomelo. Sin. Greiffrú, Pomelo, Toronja.

GRAPPA *Aguardiente italiano, de 40 a 60°, obtenido por la destilación del hollejo de la uva.

GRASA *Manteca o sebo de un animal. *Nombre genérico de una clase de compuestos orgánicos insolubles en agua. El tejido adiposo (graso) tiene una mezcla de estos compuestos. La grasa, en el organismo, sirve como aislante (grasa subcutánea), como reserva de energía en períodos de baja ingestión calórica, como apoyo por ciertos órganos, como vehículo para las vitaminas liposolubles y como componente estructural de los tejidos celulares. Además, proporciona más energía que los carbohidratos y las proteínas (éstos aportan 4 calorías por gramo, mientras que la grasa aporta 9 calorías). También da olor y sabor a los alimentos y se distingue entre grasas de origen animal y de origen vegetal.

GRASA BUTÍRICA *Grasa de la leche.

GRASERA *Bandeja que se coloca debajo de los asados a fin de recoger la grasa desprendida durante la cocción. *Vasija donde se echa la grasa.

GRASIENTO *Untado y lleno de grasa.

GRAS STATUS *(Generalmente conocido como Safe Status). Acuerdo adoptado por las autoridades americanas que afecta a diversos productos o aditivos alimentarios, en cuanto al uso de estos productos y de su bibliografía, de forma que jamás exista un riesgo para el consumidor.

GRATÉN *Forma de preparación de un alimento ya cocido, recubierto con una capa de pan molido o de queso rallado y que se hornea hasta dorar. Sin. Gratín.

GRATÍN *Gratén.

GRATINAR *Tostar o dorar a fuego vivo la capa superior de un preparado.

GRECA *Cafetera, utensilio con filtro para preparar el café.

GREIFRÚ *Grape-fruit.

GRELADA *Tallada.

GRELO *Parte comestible de los tallos del nabo, que se usa como verdura.

GRENADERO *Anacanthini macruridae*. *Pez de carne comestible.

GRILSE *Salmón del Atlántico que madura sólo después de haber estado un año en el mar.

GRISINES *Señoritas.

GROG *Bebida caliente, similar al ponche, compuesta generalmente de ron, limón, azúcar y agua caliente.

GROSELLA *Phyllanthus acidus*. *Frutal asiático, implantado en los trópicos americanos, perteneciente a la familia de las Euforbiáceas. Es un árbol de hasta de 8 m de alto, de copa densa y sus frutos son bayas, globoso-deprimidas, dispuestas en racimo a lo largo de un eje delgado. En la madurez es de color verde pálido o amarillo, y un mesocarpio ácido y acuoso. Se come por lo general cocinada, en conservas o dulces, rara vez cruda. Sin. Cereza, Cereza amarga, Cerezo agrio, Guinda.

GROSELLA NEGRA *Ribes nigrum*. *Árbol grosulario con un fruto de color negro.

GROSELLA ROJA *Ribes sativum*. *Árbol grosulario con un fruto de color rojo.

GRUMICHAMA *Grumichana.

GRUMICHANA *Eugenia brasiliensis*; *E. dombeyi*. *Fruta tropical de la familia de las Mirtáceas. Sin. Frigosa, Grumichama.

GRUMOS *Pequeños apelonamientos que se producen en la preparación de salsas u otras recetas, cuando se les añade harina y no se remueve con el suficiente cuidado, cuando no se ha cocido bien o se ha cocido demasiado.

GRUYÈRE *Queso suizo de leche de vaca, de pasta algo cremosa, con ojos pequeños.

GUABINA *Hoplias malabaricus*; *Hoplerythrinus unitaeniatus*. *Pez de río, especialmente de los ríos llaneros y en zonas ribereñas de las áreas inundables y caños. Es comestible, aunque carece de importancia comercial.

GUABO *Guama.

GUACAL *Caja rectangular de unos 70 cm de largo, con forma de prisma octogonal en los lados, hecha con listones de madera rústica de 5 a 10 cm de ancho y separados entre sí unos 10 cm; se usa para transportar animales pequeños, frutas y vegetales. *Unidad de medida de volumen para legumbres, hortalizas, frutas, etc., de más o menos 45 kg.

GUACAMAYA *Scarus guacamaia*. *Pez marino, de unos 70 cm de largo y entre 6 y 8 kg de peso. Color entre pardo y anaranjado en el frente dorsal, y verde brillante en el vientre. Vive en aguas superficiales, claras, con arrecifes coralinos y su carne, consumida en fresco, es de excelente calidad.

GUACAMAYA AZUL *Scarus coeruleus*. *Pez marino de unos 60 cm de largo, color azul intenso, más oscuro en el centro de las escamas. Vive en aguas someras y claras y es abundante en costas con arrecifes coralinos. Comestible.

GUACAMAYA NEGRA *Scarus coelestinus*. *Pez marino de unos 70 cm de largo y unos 6,5 kg de peso. Su coloración es muy llamativa: gris oscuro o negruzco con débiles tonos azulados o verdiazulados en el centro de las escamas y aletas negras con el borde azul intenso. Vive en aguas superficiales, claras y con arrecifes coralinos y abunda en las áreas insulares oceánicas. Comestible. Su carne es de excelente calidad, pero de poca consistencia, por lo que debe consumirse en fresco o ser prontamente congelado. Se captura generalmente en nasas.

GUACAMOLE *Ensalada que se prepara con aguacate molido o picado, al que se agrega tomate, cebolla, aceite y ají verde. Sin. Guasacaca.

GUACAMOTE *Yuca.

GUACAMUYO *Mimulus jamesii*; *M. glabratus*. *Hortaliza.

GUACARITO *Caribe.

GUACHARACA *Ortalis ruficauda*. *Ave de grito muy estrepitoso, de color marrón aceitunado, garganta negruzca, pecho y patas grises; mide cerca de 53 cm de largo y vive sobre los árboles, pero suele correr por el suelo. Su carne es comestible. *Infusión de café muy clara y sin azúcar. *Variedad de yuca de color negro. *En Oriente, infusión de café recién preparada y sin azúcar.

GUACHE *Nasua* sp. *Animal prociónido, parecido a una mezcla de zorro-oso-mono, frecuente en América tropical, cuyo cartílago periano está considerado como un poderoso afrodisíaco. Sin. Zorro guache.

GUÁCIMO *Guazuma ulmifolia*. *Árbol de la familia de las Esterculiáceas, de hasta 15 m de alto, originario de América tropical. Sin. Guasimo, Guásimo. **Luehea candida*. Árbol pequeño de la familia de las Tiliáceas, originario de América Central y el norte de América del Sur, de hojas dentadas y flores grandes blancas, el fruto es una cápsula leñosa, globoso o elipsoidal de color negro, empleado para preparar refrescos. Su madera blanca y blanda se usa para fabricar papel y ocasionalmente en carpintería. Es propio de tierras calientes. Sin. Guácimo blanco, Guácimo cimarrón.

GUÁCIMO BLANCO *Guácimo.

GUÁCIMO CIMARRÓN *Guácimo.

GUACOA *Columba corensis*. *Ave de caza muy estimada en Falcón, de carne comestible.

GUACUCO *Tivela mactroides*. *Molusco marino de las costas orientales del país, de valvas gruesas, que alcanza hasta 3 cm. Se tiene por afrodisíaco y se recoge en la orilla del mar.

GUADÉN *Hoja del pimientillo o bayrum (*Pimenta racemosa*), usada en la península de Paria para sazonar las comidas. Sin. Malagueta.

GUÁIMARO *Chara.

GUAIRA *Horno, similar a una barbacoa, que se hace bajo tierra.

GUAJE *Xanthosoma* spp. *Aráceas que producen un gran rizoma comestible.

GUAJOLOTE *Pavo, en México y Centroamérica.

GUAMA *Inga* spp. *Árboles leguminosos (Guamo), con flores blancas, legumbres anchas, glabras; se usan para dar sombra al cafeto. *Fruto del guamo o guama, en cuyo interior se hallan en hileras las semillas negras envueltas en una pulpa blanca comestible, muy suave y dulce. Nombre colectivo para las especies del género *Inga*. Sin. Guabo, Guamo, Jinicuil.

GUAMACHE *Pereskia guamacho*. *Arbusto o árbol originario de América tropical, de la familia de las Cactáceas, de tallo espinoso, hojas carnosas lanceoladas, flores de color amarillo y fruto globoso. Crece en tierras calientes. *Fruto de esta planta, baya comestible, agridulce y olorosa, de unos 2 cm de diámetro. Sin. Guamacho.

GUAMACHO *Guamache.

GUAMO *Guama.

GUANÁBANA *Fruto del guanábano, verde por fuera, con areolas prolongadas en púas carnosas y semillas negras envueltas en una pulpa blanca comestible, de sabor muy agradable, con un jugo algo ácido perfumado, con un alto contenido de vitaminas B y C. Sin. Catuche.

GUANÁBANO *Annona muricata*. *Anonácea. Árbol de tierra caliente, que mide a lo sumo 7 m de alto, de hojas oblongas, flores solitarias y cuyo fruto es la guanábana. Sin. Catuche.

GUANÁBANO CIMARRÓN *Annona marcgravia*. *Árbol silvestre perteneciente a la familia de

las Anonáceas, de flores olorosas y frutas comestibles, que crece generalmente en regiones montañosas a la orilla de las quebradas.

GUANAJO *Pilosocereus moritzianus*; *Cephalocereus moritzianus*. *Cardón columnar de hasta unos 10 m de alto, arborescente, con ramas ascendentes verdes o azuladas. Flores blancas y fruto rojo subgloboso, comestible. Crece en las regiones costeras. *Pavo, en Cuba.

GUANDÚ *Quinchoncho.

GUANO *Excremento de las aves marinas, considerado como un excelente fertilizante por su alto contenido de nitrógeno. El mayor productor es Chile. *Por extensión, excremento de las otras aves.

GUANOTA *Apis mellifera*. *Abeja silvestre de color negro o amarillo, carente de aguijón y de cuerpo alargado, cubierto de pelos. Produce una miel algo rojiza. Sin. Angelita.

GUAPA *Bandeja de fibras de mamure o camuare utilizada como utensilio doméstico por los indígenas. *Canastillo de caña, circular, escutiforme, adornado con grecas y otros dibujos de color negro.

GUAPITO *En los Andes, masa hecha de maíz tierno y sal, envuelta en las hojas de la mazorca y cocida en agua. Sin. Hallaquita.

GUAPO *Thalia geniculata*; *Maranta arundinacea*. *Planta herbácea de rizomas comestibles de los que se extrae la fécula llamada sulú. *Bebida del golfo de Cariaco.

GUARACARO *Phaseolus tenuiflorus*; *P. lunatus*. *Planta herbácea anual leguminosa, que produce una tapirama silvestre, que es un grano alimenticio.

GUARAGUARA *Hypostoma* sp. *Pez fluvial de color pardo. Cuerpo recubierto de placas óseas a manera de armadura. Boca en forma de ventosa en la parte inferior para alimentarse de algas y detritos orgánicos. Abunda en el delta del Orinoco. Ingrediente de un famoso sancocho de pesca-

do elaborado en Caicara del Orinoco, estado Monagas.

GUARAME *Zenaida auriculata*. *Ave de caza un poco más pequeña que la paloma.

GUARANÁ *Cupana.

GUARAPERA *Guarapería.

GUARAPERÍA *Establecimiento donde se vende guarapo. sin. Guarapera. *En Táchira, ventorrillo de comestibles y bebidas.

GUARAPETE *Bebida, generalmente alcohólica, de mala calidad. *Guarapo simple o con mucha agua.

GUARAPITA *Bebida casera preparada con aguardiente o ron y el jugo de algunas frutas cítricas. Se endulza con azúcar o papelón. *Guarapo hecho con papelón y aguardiente.

GUARAPITO *Jugo de caña de azúcar. *Bebida refrescante preparada con jugo de frutas, especialmente cítricas, mucha agua y papelón. *Cualquier bebida casera preparada con mucha agua y endulzada con papelón o azúcar. *Infusión de café preparada con mucha agua.

GUARAPO *Bebida refrescante preparada con jugo de frutas, especialmente limón o piña, mucha agua y papelón. *Cualquier bebida casera preparada con mucha agua y endulzada con papelón o azúcar. *Infusión de café preparada con mucha agua. *Infusión preparada con las hojas, las raíces o las semillas de algunas plantas como ruda, yerbabuena, tilo, llantén, etc.

GUARAPOBAYO *Bebida habitual en el Táchira rural de principios de siglo XX, que provenía del caldo crudo de la caña, fermentado en moyones grandes o barriles de madera, mitad caldo crudo y mitad agua.

GUARAPO DE CAÑA *Jugo de la caña de azúcar.

GUARAPO DE PAPELÓN *Bebida refrescante preparada con azúcar morena o papelón disuelto en agua.

GUARAPO DE PIÑA *Bebida refrescante moderadamente fermentada, hecha a base de agua, papelón y concha de piña.

GUARAPO FUERTE *Jugo de la caña de azúcar o el de agua con papelón, a veces con corteza de piña, cuando ha fermentado.

GUARDAVIANDA *Platera.

GUARGÜERO *Garguero. *Tipo de pasta italiana en forma cilíndrica que se prepara rellena con crema o carne.

GUARNICIÓN *Acompañamiento de carne y pescados, compuesto por diversas combinaciones de papas, champiñones, verduras, legumbres y arroz. *Decorado, adorno o acompañamiento que se pone en un plato o torta, etc.

GUARO *Aguardiente de caña.

GUARUBÉ *Yuca dulce con yuca amarga depositadas en un catumare, saco hecho de palma, que se coloca en el fondo de un caño de poca corriente durante 15 a 20 días, hasta que las yucas se descomponen. Luego se muelen y se les agrega ají picante. Reputado como afrodisíaco en Amazonas.

GUARUBÉ DE MAROA *Picante muy fuerte. Salsa típica del estado Amazonas.

GUASA *Pez de las Antillas, de carne comestible.

GUASACACA *Salsa espesa preparada con ají dulce o picante, a la que a veces se le agrega pimentón, aguacate y cebolla tritурados; se sazona con aceite, vinagre, culantro y perejil, y se usa especialmente para acompañar la carne asada. sin. Guacamole. *En el llano, salsa aderezada con suero y ají con que se solía acompañar la carne asada.

GUASIMO *Guácimo.

GUÁSIMO *Guácimo.

GUATÁN *Pescado que se lleva a la casa para alimentar a la familia. *Aguja de pesca usada para ensartar los pescados y poder cargarlos con la ayuda de un guaral.

GUATEQUE *Comida, banquete, fiesta con comida y bebida.

GUATITAS *Callos.

GUAYABA *Fruto del guayabo, baya de corteza delgada, con pulpa rosada o verde y semillas diminutas; se come directamente o se usa para hacer jugos y dulces.

GUAYABITA *Combretum frangulaefolium*. *Árbol de la familia de las Combretáceas, cuyo fruto tiene forma de maza. Crece en el Orinoco. **Campomanesia aromatica*. Mirtácea. Arbolillo ramoso, muy aromático, que produce una baya globosa, blanca, de sabor agradable. Especia usada en la preparación de la chicha del maíz, majarete, postres, etc. **Psidium pyrifolium*. Mirtácea. Arbolillo que da un fruto piriforme, comestible. Popularmente se confunde con la malagueta (*Pimenta racemosa*).

GUAYABITA DE CERRO *Guayabo de sabana.

GUAYABITO DE MONTE *Guayabo de sabana.

GUAYABO *Psidium guajava*. *Árbol nativo de América tropical, de hasta 7 m de alto, muy ramificado, de copa abierta o compacta, con las ramillas muertas cuadrangulares, lo que es corriente en la familia de las Mirtáceas, a la que pertenece. Los frutos son de formas muy distintas, principalmente esféricos, elipsoidales o piriformes. Varían en tamaño entre 4 a 12 cm de largo por 4 a 7 cm de diámetro. Su pulpa está constituida por parénquima, en la que se hallan células duras, lo que le da la consistencia arenosa característica de la fruta. La guayaba es la más común de las plantas mirtáceas. Es originaria de América tropical, y muy estimada por ser una fuente barata de Vitamina C, la cual se conserva en los productos elaborados, como jaleas y mermeladas. Contiene además algo

de vitamina A, es muy rica en hierro y tiene un buen contenido de fósforo y calcio. Estudios han concluido que el contenido de ácido ascórbico (vitamina C) es mayor en las guayabas blancas que en las rosadas, y en los tejidos del epicarpo que en el ovario. Sin. Aracaiba, Guayabo casero.

GUAYABO CASERO *Guayabo.

GUAYABO DE SABANA *Psidium guineense*. *Arbusto mirtáceo, cuyos frutos se parecen a la guayaba, pero son más pequeños y más ácidos; comestibles. Sin. Furui, Guayabito de cerro, Guayabito de monte, Guayabo reijana, Guayabo sabanero.

GUAYABO REIJANA *Guayabo de sabana.

GUAYABO SABANERO *Guayabo de sabana.

GUAYARE *En Oriente, cesto de artesanía indígena elaborado con fibra de palma, que se utiliza para transportar en la espalda a un niño pequeño o víveres y mercancías.

GUÁYIGA *Zamia pumila*; *Z. integrifolia*. *Planta pequeña cuyos tubérculos comían los indios del Caribe. La chola, tortilla alimenticia, se prepara a partir de la guáyiga.

GUAYOYO *Infusión de café preparada con mucha agua.

GUCERÁ *Raza muy difundida de cebú (*Bos taurus indicus*), caracterizada por su gran volumen, su color cenizo plateado, acerado o negro, su giba de color más oscuro, sus cuernos gruesos y salientes hacia afuera, y sus largas orejas que caen libremente.

GÜERGÜERO *Garguero. *Tipo de pasta italiana corta, en forma tubular curvada.

GUERINDÓN *Mesa utilizada para realizar el servicio de trinchado y flambeado delante del cliente. Es una mesa estable, liviana, de fácil desplazamiento, con una altura ligeramente inferior a la de una mesa de comedor y provista algunas veces de ruedas.

GÜERITO *Pagrus pagrus*. *Pez marino de 50 cm de largo y 700 g de peso. Color rojo o rosado rojizo en la parte dorsal y plateado blancuzco ventralmente. No es muy abundante y se encuentra especialmente en aguas de las costas continentales. Comestible. Carne de buena calidad, pero de escasa comercialización.

GUERNSEY *Raza vacuna, muy parecida a la Jersey, especializada en la producción de leche.

GÜERO *Bebida alcohólica elaborada por los indígenas con casabe quemado. *Huevo de ave en estado de descomposición.

GUINDA *Fruto del guindo, redondo y agri-dulce. *Grosella.

GUINDILLA *Ají picante. Clase de ají, de forma alargada y puntiaguda, muy picante, empleada para aderezar numerosos platos.

GUINDO *Prunus avium*. *Árbol de la familia de las Rosáceas, especie de cerezo, del que puede distinguirse por ser de hojas más pequeñas y el fruto más redondo y comúnmente ácido.

GUINEA *Gallina de Guinea.

GUINEO *Variedad de banano o cambur.

GÜIRE *Dendrocygna autumnalis*. *Ave de color pardo oscuro rojizo en la corona y detrás del cuello, frente y lados de la cabeza grises, y vientre negro. Presenta un área blanca grande en la parte superior de las alas, siendo éstas negras en su interior. Pico rosado encendido con la punta más pálida. Habita en bandadas en los Llanos, suele pararse en los árboles cercanos a las ciénagas y emite un silbido agudo en el que parece pronunciar su nombre. Su carne es muy estimada. Sin. Güirirí, Pato güire, Pato güirirí. *Totumo.

GÜIRIRÍ *Güire.

GUIRLACHE *Pasta o dulce comestible de almendras tostadas y caramelo.

GUISADO *En Venezuela, preparación de carne en pedazos pequeños hecha en caldero, tapado

y con bastante líquido que se va reduciendo con la cocción hasta tener una salsa espesa. *Guiso preparado con salsa, después de rehogado el manjar, mezclado generalmente con harina, cebolla, etc. *Guiso de trozos de carne con salsa, generalmente con papas.

GUISANTE *Pisum sativum*. *Planta leguminosa de fruto en vaina con varias semillas, casi esféricas; comestibles. *Semilla de esta planta.

GUISAR *Preparar los alimentos sometiendo a la acción del fuego. *Preparar los alimentos haciéndolos cocer en una salsa, después de rehogados.

GUISO *Fritura preparada con carne, cebolla, pimentón y especias, como, por ejemplo, ajo, comino, pimienta y perejil. *Manjar guisado.

GÜISQUI *Whisky.

GULA *Exceso en la comida o bebida. *Apetito desordenado de comer y beber.

GULUSMEAR *Golosear, andar oliendo lo que se guisa.

GUMAN *Jumangue.

GUMBO *Quimbombó.

GURRUÑA *Tortuga de agua dulce. Se consigue en los morichales, esteras y pantanos del estado Guárico. Se consume guisada, con ajo, ají y cebolla y es muy reputada como afrodisíaco en la región. También lo son sus huevos.

GUSTABLE *Pertenece o relativo al gusto.

GUSTACIÓN *Acción de gustar.

GUSTAR *Sentir y percibir el sabor de las cosas.

GUSTATIVO/VA *Relativo al gusto. *Que tiene cualidad para dar sabor y gusto. *Dícese del nervio en que tiene asiento el sentido del gusto.

GUSTAZO *Gusto grande que uno tiene.

GUSTILLO *Dejo o saborcillo que se percibe además del sabor principal.

GUSTO *Sensación percibida por las papilas de la lengua, que permite distinguir el sabor de las cosas y la identificación de cuatro sabores: ácido, amargo, salado y dulce.

GUSTOSO/SA *Sabroso, sa.

HABA *Vicia fava*. *Leguminosa proveniente de Europa y Asia, de tamaño grande y forma arriñonada, que se suele consumir cruda en ensalada.

HABA DE BURRO *Canavalia ensiformis*. *Leguminosa. Sin. Judía de burro.

HABICHUELA *Judía, frijol.

HÁBITO ALIMENTARIO *Modalidad de elección y consumo de alimentos por un individuo o un grupo, en respuesta a influencias fisiológicas, psicológicas, culturales, sociales y económicas.

HADDOCK *Variedad de pescado salado y ahumado, muy popular en Inglaterra.

HALLACA *Comida tradicional venezolana, especialmente en la época de Navidad, que consiste en un pastel elaborado, generalmente con el concurso de varios miembros de la familia, con masa de maíz, cocido o de harina precocida, relleno con un guiso de carne (cerdo, res, gallina, pavo, pescado, separadamente o unidos parcialmente, de acuerdo con el uso regional), cocido o no, con un complemento de diversos ingredientes, que algunos llaman "adorno", envuelto en hojas tratadas de plátano, cambur o bijao, dándole forma rectangular, para luego cocerlo en agua, dependiendo el tiempo de cocción de si el guiso es crudo o cocido previamente. La confección de la hallaca puede ser dividida en varias etapas, que corrientemente toman dos días de labor: preparación de la masa, preparación del guiso, preparación del adorno, preparación de las hojas, preparación de la hallaca (que incluye la manipulación de la masa para hacer porciones individuales y proceder a su relleno: guiso y adorno), la envoltura y el atado de cada hallaca, y, por último, la cocción final. Una vez hecha, la hallaca se refrigera para su conservación. Para consumirla, debe ser calentada en agua hirviendo. Aunque la hallaca constituye un plato nacional, tiene variaciones regionales (Caracas, Oriente, Zulia, Andes, Llanos, etc.) que difieren básicamente en algunos de los ingredientes utilizados para el adorno y en la forma e ingredientes de la elaboración del guiso. Su composición, variada y pintoresca, le convierte en un plato único y completo nutricionalmente, que armoniza delicadamente sabores variados, y a veces con-

trastantes. Su consumo es expresión cabal de una práctica nacional de enorme y hondo contenido social y afectivo, arraigada en la tradición, que contribuye a vincular espiritualmente a miembros de la familia, amigos y vecinos, y hasta coterráneos, en el disfrute y en el compartir de un manjar propio de una fecha de gran trascendencia religiosa y social. Sin. Ayaca, Hayaca, Pastel, Tamare.

HALLACA DE HOJA *Hallaca envuelta en hojas de mazorca de maíz.

HALLACA DE POBRE *Hallaquita.

HALLAQUITA *Porción de masa de maíz cocido o precocido de forma más o menos cilíndrica, a la que se agregan diversos ingredientes según las regiones, como chicharrón, caraotas negras, etc. Se envuelve en hojas secas de maíz y se ata rematando en el centro, de modo que se forme una especie de cintura, y se hierven. Sin. Bollo de agua, Bollo de maíz, Bollo de mazorca, Bollo de pobre, Frailecitos, Guapito, Hallaca de pobre.

HAMBRAZÓN *Hambre muy grande.

HAMBRE *Conjunto de sensaciones desagradables provocadas por la privación de alimentos que impulsan al hombre o al animal a buscar comida, y se alivian inmediatamente después de la ingestión de ésta.

HAMBREAR *Hacer padecer hambre.

HAMBRIENTO *Dícese del que tiene hambre o necesidad de comer.

HAMBRUNA *Penuria catastrófica de alimentos que afecta a gran número de personas. Entre las causas de la hambruna o del hambre epidémica figuran la pérdida de cosecha, causada casi siempre por la sequía; las inundaciones; los terremotos; las guerras y los conflictos civiles.

HAMBURGUESA *Porción de carne molida o picada finamente que se une y a la que se da forma circular o achatada, y se fríe o asa. *La misma carne servida entre las dos partes de un pan redondo, acompañada de tomate, lechuga, pepino, etc., y aderezada con mostaza y salsa de tomate.

HAMPSHIRE *Raza de cerdos descendiente de los primitivos cerdos Wessex y Essex. Es una raza porcina muy rústica y adaptable. De color negro, con una franja blanca en el tercio anterior. *Raza ovina inglesa, acorne, de color marrón oscuro en el cuerpo y blanco en la cara y orejas.

HARIFUQUE *Harina de maíz tostado mezclada con papelón. *En Falcón, alimento consistente en harina de maíz cariado tostado, mezclada con leche.

HARINA *Producto finamente triturado obtenido de la molienda del grano de trigo. Los productos finamente triturados de otros cereales o de tubérculos deberán llevar adicionado al nombre genérico de la harina, el del grano o tubérculo del cual proceden. Por ejemplo, harina de cebada, harina de maíz, harina de yuca, etc. *Por extensión, producto de la molienda fina de sustancias como la sangre y las carnes.

HARINA DE MAÍZ PRECOCIDO *Harina obtenida mediante industrialización del maíz, que utiliza la precocción y el laminado del grano como fundamento básico del proceso industrial. Es de gran aceptación por el consumidor venezolano y de otros países del Caribe.

HARINA DE TRIGO TOSTADA *Harina obtenida del grano de trigo tostado y molido, empleada para espesar y oscurecer sopas y salsas.

HARINA FLOR *Harina tamizada, muy fina y blanca.

HARINA LACTEADA *Polvo compuesto de leche concentrada al vacío, pan tostado pulverizado y azúcar.

HARINA PAN *Harina de maíz precocida de una marca registrada. Las siglas P.A.N. significan Producto Alimenticio Nacional.

HARINOSO/SA *Que contiene mucha harina. *Farináceo.

HARNERO *Criba.

HARTADA *Acción de hartar o hartarse. Sin. Jartada.

HARTAR *Saciar el apetito de comer y beber.

HARTAZGO *Sensación incómoda que resulta de comer o de beber con exceso. Sin. Hartazón, Jartazón.

HARTAZÓN *Hartazgo.

HARTO/TA *Participio pasivo del verbo hartar. Sin. Jarto. *Bastante o sobrado.

HARTÓN *Dícese del banano o cambur topocho, cuyo fruto se asemeja a un plátano pequeño.

HARTURA *Repleción de alimento. Sin. Jartura.

HASTÍO *Repugnancia a la comida.

HAVARTI *Queso danés, blando y consistente, de sabor picante.

HAYACA *Hallaca.

HAYO *Nombre común a varias especies de arbustos de la familia de las Eritroxiláceas.

HEBRA *Fibra de la carne. *Pistilo de la flor del azafrán.

HEBRA, PUNTO DE *Punto de caramelo.

HECHO/CHA *Aplicado a un fruto maduro o apto para ser cosechado.

HEDER *Expeler un olor muy desagradable.

HEDIONDO *Que arroja de sí hedor.

HEDOR *Olor muy desagradable y penetrante.

HELADERÍA *Casa o tienda donde se hacen y venden bebidas heladas y sorbetes.

HELADERO *Vendedor ambulante de helados o sorbetes.

HELADO *Muy frío, si se refiere a una bebida o alimento. *Refresco o sorbete de zumo de fruta, huevo, etc. en cierto grado de congelación. *Sorbete.

HELADO DE PALITO *Helado colocado sobre una paleta de madera, que tiene una parte de la misma libre para sostenerlo mientras se come. Sin. Polo, Posicle.

HELAR *Congelar un líquido.

HEMOGLOBINA *Materia colorante de los glóbulos rojos y que contiene el hierro de la sangre.

HERBICIDA *Sustancia utilizada en agricultura para eliminar las hierbas y plantas parásitas de un cultivo.

HERBÍVOROS *Animales que se alimentan exclusiva o principalmente de hierba, tales como los bovinos, equinos, ovinos, caprinos y conejos.

HEREFORD *Raza vacuna de origen inglés, especializada en la producción de carne, de color rojo, excepto algunas partes como la cabeza, la parte inferior del cuello, las axilas y la terminación de las extremidades, que son blancas.

HERVIDO *Sancocho.

HERVIDO BARCELONÉS *En Barcelona, sopa hecha con carne fresca y salada de res, carne de marrano, plátano maduro, ñame, ocumo, mapuey, auyama, batata dulce, yuca y aliños, entre los cuales destaca la yerbabuena.

HERVIDO PICADO *Sopa con los mismos ingredientes del hervido, pero cortados en pedacitos.

HERVIR *Moverse agitada o violentamente un líquido por una gran elevación de temperatura o por la fermentación.

HERVOR *Calentar un alimento hasta el punto de ebullición.

HESPERIDIO *Fruto carnoso de corteza gruesa, dividido en varias celdas por telillas membranosas, como la naranja y el limón.

HETERÓTROFO *Aplicase a los organismos que necesitan materia orgánica para alimentarse y producir la mayor parte de sus propios constituyentes y para obtener toda su energía. Animales, hongos, muchas bacterias y unas pocas plantas con flores son heterótrofos. Los herbívoros, los carnívoros, los parásitos o saprofitos, dependen de los autótrofos como fuente de alimento.

HEZ *Poso de un líquido.

HÍBRIDO *Producto obtenido del cruzamiento de dos individuos de constitución genética diferente.

HICACO *Icaco.

HICOTEA *Cynosternum scorpioides*; *Chelus fimbriatus*. *Quelonio de zona caliente que habita en aguas dulces. Su caparazón tiene 25 cm de largo, de color marrón, achatado, áspero, arrugado, compuesto de conchas irregulares. Tiene la cabeza alargada, los ojos pequeños y saltones, y el pescuezo grueso y largo. Su carne es comestible. Sin. Caripatúa.

HIDRATACIÓN *Combinación de un cuerpo con el agua.

HIDRATAR *Combinar un cuerpo con el agua.

HIDRATOS DE CARBONO *Carbohidratos.

HIDROGENACIÓN *Mecanismo, enzimático o industrial, que fija el hidrógeno sobre un enlace insaturado. Este proceso se lleva a cabo industrialmente para transformar un aceite vegetal líquido en una margarina sólida a temperatura ambiente, por medio de un catalizador, como el níquel, finamente dividido. *Combinar con hidrógeno.

HIDROLASAS *Una de las seis clases de enzimas que catalizan la ruptura de enlaces químicos por hidrólisis.

HIDRÓLISIS *Operación realizada por vía química (ácida o básica) o enzimática que libera una o más moléculas de una sustancia compleja.

HIDROMIEL *Bebida alcohólica que resulta de la mezcla de ginebra con miel de abejas. *Bebida a base de miel y agua de lluvia, fermentados, que tomaban los griegos y romanos en la antigüedad.

HIDROXIPROLINA *Aminoácido no esencial.

HIEL *Bilis.

HIELO *Agua solidificada por un descenso suficiente de temperatura. Hacia 1825 el hielo se importaba a Venezuela por el puerto de La Guaira, procedente de Boston, EE.UU., y era vendido por la empresa de Frederic Tudor, quien exportaba hielo a Martinica desde 1805 y a Cuba desde 1807. Era importado por casas comerciales y hoteles, como la Posada de Campaignac en 1844, y se usaba como medicina, para enfriar líquidos y para la elaboración de sorbetes. Hacia 1880 comenzó la fabricación de hielo en Venezuela, probablemente por iniciativa de Joaquín Barnola, propietario de una panadería-confitería ubicada en Caracas, ciudad donde en 1895 funcionaba la fábrica de hielo de Schaeffer.

HIELO SECO *Anhídrido carbónico en estado sólido, con una capacidad de enfriamiento mayor que la del hielo obtenido a partir de agua.

HIERBA *Término genérico utilizado para designar a las plantas anuales que crecen sin cultivo (espontáneas), generalmente hasta poca altura. Algunas son alimenticias y su contenido proteínico es variable. Sin. Yerba.

HIERBABUENA *Yerbabuena.

HIERBA MORA *Solanum americanum*. *Hierba solanácea muy esparcida en las zonas tropical y templada de América. Es muy apreciada como medicinal, para combatir la sarna, la culebrilla y erupciones cutáneas. Además, el fruto es comestible. Sin. Yocoyoco.

HIERBAS DE PROVENCE *Mezcla de hierbas secas como tomillo, romero, hojas de laurel y albahaca, de la región de Provence, en el sur de Francia.

HIERBAS FINAS *Traducción literal de la expresión francesa "fines herbes", que designa una mezcla de hierbas (perejil, estragón, cebolleta, mejorana, perifollo, etc.), picadas finamente, y utilizadas para condimentar y aromatizar salsas, quesos, carnes, legumbres salteadas, tortillas, etc.

HIERBAS SABORIZANTES *Toda planta pequeña que se usa para dar sabor a las preparaciones culinarias. Entre ellas destacan las siguientes: acedera, ajedrea, ajeno, albahaca, alcaravea, alhena, alholva, angélica, apio, artemisa, arnanuyo, borraja, buchu, cardamomo, cerafolio, cilantro, citrovela, cuasia, enebro, eneldo, hierbabuena, hinojo, lampazo, laurel, limoncillo, malva, manzanilla, mejorana, menta, orégano, palmarrosa, pasote, perejil, romero, ruibarbo, salvia, tanaceto, tilo, tomillo, toronjil, verdolaga, verberia, vetiver, zarzaparrilla.

HIERRO *Elemento metálico muy extendido en la naturaleza en estado mineral en tierras y aguas. El hierro se encuentra combinado con el pigmento sanguíneo, la hemoglobina, de la que es constituyente esencial. Se emplea en terapéutica como antianémico, sobre todo en las formas ferropénicas. El más empleado es el sulfato ferroso.

HIGADILLO *Hígado de las aves y otros animales pequeños.

HÍGADO *Entraña grande, de color rojo oscuro, en la cual se hace la secreción de la bilis.

HÍGADO DE BACALAO, ACEITE DE *Líquido amarillo pálido, cuyo gusto y olor a pescado aparece después de su exposición al aire y a la luz. Durante mucho tiempo fue una fuente de vitaminas liposolubles, ya que 1 gr contiene aproximadamente 250 mg de vitamina A y 2 mg de vitamina D. La síntesis industrial de estas sustancias ha traído consigo la pérdida de interés por este aceite.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS *Comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinados a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

HIGO *Fruto de la higuera, de consistencia blanda y gusto dulce.

HIGO RELLENO CON AREQUIPE *Golosina de higo preparada en caramelo espeso, lo que le da un color oscuro, rellena con dulce de leche elaborado a partir de leche en polvo.

HIGUERA *Ficus carica*. *Arbusto moráceo que procede de Arabia meridional y que se expandió rápidamente por la región mediterránea, de tronco torcido, savia láctea, hojas grandes y lobuladas. Crece en casi todos los países subtropicales. Su fruto es el higo.

HIGUERETA *Tártago.

HINOJO *Foeniculum vulgare*. *Planta umbelífera procedente de las regiones mediterráneas y del sureste europeo y que fue implantada en las zonas templadas entre India y Suramérica. La planta se cultiva por sus semillas y para comerla como verdura. Está tan estrechamente relacionada con el eneldo, por su porte erecto y la forma de sus hojas, que si crecen juntos se da una polinización cruzada. El hinojo, entero o molido, tiene un sabor parecido al anís, pero es menos dulce y más versátil. Se usa en el salami italiano y en la salsa de las pastas, en las pastas hindúes de verduras y en la pastelería iraní. Es una de las cinco especias del pan phoron bengalí y también va muy bien con los platos de mariscos, la repostería y los cordiales.

HIPOCRÁS *Bebida a base de hierbas y vino, usada como aperitivo y tónico. Antepasado del vermouth, es el "vino hipocrático".

HIPERFAGIA *Hambre voraz de productos comestibles o no, cuando se ha alcanzado la saturación.

HIPOFAGIA *Costumbre o hábito, muy común en Europa, de comer carne de caballo.

HISOPO *Hyssopus officinalis*. *Hierba de la familia de las Labiadas, saborizante, utilizada en la elaboración de ciertos licores.

HISTAMINA *Amina depresora, se encuentra en el organismo animal en el que se produce por

la descarboxilación de la histidina. Se emplea como estimulante de la secreción gástrica y como vasodilatador en forma de clorhidrato y fosfato.

HISTIDINA *Aminoácido esencial.

HOGAR *Sitio donde se hace la lumbre en las cocinas, chimeneas, etc. *Hoguera. *Casa o domicilio. *Vida de familia.

HOGAZA *Pan de más de 1 kilo. *Pan de salvado o harina mal cernida.

HOJA *Parte verde, plana y delgada que nace en la punta de los tallos y en las ramas de los vegetales.

HOJALDRA *En los Andes, pan dulce de harina de trigo adornado y endulzado con azúcar espolvoreada. *Masa de hojaldre.

HOJALDRE *Masa o pasta preparada con harina, mantequilla y agua, que al ser doblada varias veces mientras se amasa produce, al hornearse, una estructura de hojas delgadas superpuestas.

HOJAS DE BALANCE DE ALIMENTOS *Imagen de la estructura de la disponibilidad y utilización de los recursos alimentarios de una determinada región, país, o conjunto de países, durante un período dado (generalmente un año). Es uno de los instrumentos más importantes para el conocimiento y los análisis referentes al Sistema Alimentario de cualquier país, ya que permite estudiar sus componentes, relaciones y flujos, así como analizar la situación alimentaria y nutricional, y diseñar políticas pertinentes a escala global y sectorial.

HOJUELA *Lámina delgada del grano de cereal (maíz, trigo, avena, etc.) o de otro producto alimentario como la papa, procesada industrialmente.

HOJUELA CERVECERA *Producto que resulta del proceso de remoción del germen (y del salvado en el caso del arroz) y hojuelado del grano de maíz o de arroz, y que constituye una de las materias primas en la elaboración de la cerveza.

HOKO *Seje, entre los yanomami.

HOLANDESA *Salsa a base de manteca y yemas de huevo, sazonada con limón, sal y pimienta de cayena.

HOLLEJO *Piel delgada de algunas frutas y legumbres.

HOLLÍN *Pasta crasa y negra del humo, que se pega a las paredes y techos de las cocinas que trabajan con leña o carbón, o a las chimeneas.

HOLSTEIN FRIESIAN *Raza bovina originaria de Holanda, y mejorada en Estados Unidos, especializada en la producción de leche.

HOMOGENEIZACIÓN *Operación aplicada esencialmente a la leche y la nata (crema de leche), que tiene por objeto mantener las materias grasas de la leche en forma de emulsión en la fase acuosa, uniformando las dimensiones de los glóbulos de grasa.

HONGOS *Cualquiera de las plantas talofitas, sin clorofila, de tamaño muy variado y reproducción preferentemente asexual, por esporas, que son parásitas o viven sobre materias orgánicas en descomposición. Entre los hongos comestibles figuran los siguientes: boletus, champiñon, chanterelle, clavaria, collubia velutipes, coprinus, enokitake, hiratake, agarico comestible, lactarius deliciosus, lepiota procera, oronja, pleurotus ostreatus, polyporus, russula, shiitake, tricholoma, trufas, volva riella.

HORCHATA *Bebida suave y refrescante hecha con almendras, chufas, pepitas de melón y patilla, etc., machacadas y exprimidas con agua y azúcar.

HORMONA *Término para referirse a sustancias orgánicas elaboradas en formas específicas por las glándulas de secreción interna y que vertidas en el medio interno del cuerpo (líquidos circulatorios) modifican las funciones de las células y sistemas; no inician o suprimen funciones o reacciones en el organismo.

HORNADA *Conjunto de todo lo que se cuece de una vez en el horno.

HORNAJE *Precio que se pagaba por la cocción del pan en un horno público, tal como sucedía en la Colonia.

HORNALLA *Parte superior de un horno. *Estructura de ladrillos unidos con una mezcla de barro y paja donde se coloca el budare.

HORNERO *Encargado de un horno público para cocer el pan, como se hacía en la Colonia, controlando la temperatura del horno y el tiempo de cocción del pan. *Suelo del horno.

HORNIJA *Leña menuda para encender el horno de barro, piedra o adobes.

HORNILLA *Hueco hecho en el hogar, con rejuela horizontal para sostener la lumbre y dejar caer la ceniza.

HORNILLO *Horno manual empleado en la cocina.

HORNO *Fogón que se utiliza para dorar ciertos alimentos como los hechos a base de harina. *Espacio cerrado en que, mediante la combustión de materias adecuadas, se obtiene una elevada temperatura, que se utiliza para cocer pan, asar, calentar o dorar los alimentos.

HORTALIZA *Nombre colectivo que se suele dar a las verduras (lechuga, espinaca, cilantro, etc.), plantas de condimento (ají, cilantro, perejil, etc.) y algunas raíces tuberosas (rábano, nabo, zanahoria, etc.) que se cultiva en las huertas.

HORTELANA, A LA *Preparación de platos con hortalizas.

HOSTERÍA *Establecimiento o casa donde se da de comer y alojamiento al que lo paga.

HOSTIA *Hoja redonda y delgada de pan ázimo para el sacrificio de la misa. *Por extensión, oblea blanca hecha con harina, huevos y azúcar, que se come.

HOT-DOG *Perro caliente.

HUACAL *Guacal.

HUALICÓN *Macleania ecuadorensis*. *Fruta tropical de la familia de las Ericáceas.

HUAZONTLE *Chenopodium nuttalliae*. *Hortaliza mexicana.

HUECA *Golosina esponjosa, hecha con almíbar de papelón o azúcar, claras de huevo batidas, gotas de limón y un poco de bicarbonato de soda. *Dulce de papelón, agua y bicarbonato hecho en pequeñas pailas o cucharones de cobre.

HUERTA *Terreno destinado al cultivo de legumbres y árboles frutales, mayor que el huerto.

HUERTO *Terreno de corta extensión, generalmente cercado, en que se plantan hortalizas y frutales.

HUESITO *Zorrocolocho.

HUESO *Cada uno de los órganos duros cuyo conjunto forma el esqueleto de la mayoría de los animales vertebrados. *Parte dura y compacta que está en lo interior de varias frutas y contiene la semilla.

HUESO DE PESCADO *Carabalí.

HUEVA *Masa que forman los huevecillos de ciertos peces, contenida en una bolsa ovalada.

HUEVAS DE LISA *Huevas de este pez que se consumen crudas o bajo forma de cuajado oriental, plato popular en el Oriente del país.

HUEVERA *Armario pequeño con puertas de listones y tablillas con aberturas para colocar los huevos en la cocina.

HUEVO *Cuerpo redondeado, de diferente tamaño y dureza, que producen las hembras de las aves o de otras especies animales, como peces y reptiles y que contiene el germen del embrión y las sustancias destinadas a su nutrición durante la incubación. En lenguaje corriente se aplica al de la gallina especialmente destinado a la alimentación humana. La forma del huevo y el color del cascarón del huevo dependen de la raza de la gallina ponedora. El color de la yema varía según el

contenido de carotenos y xantofilas que están presentes en el alimento del ave.

HUEVO DURO *Huevo cocido en agua hasta que endurezca. Sin. Huevo sancochado.

HUEVO PERDIDO *En Lara, plato preparado con huevo batido y migas de pan de maíz, cocido luego en manteca de cerdo.

HUEVO SANCOCHADO *Huevo cocido en agua hasta que endurezca. Sin. Huevo duro.

HUEVO TIBIO *Huevo cocido en agua durante unos pocos minutos.

HUEVOS CHIMBOS *Postre hecho con yemas de huevo batidas, azúcar, cocinadas al baño de María, agregándose luego un almíbar aromatizado con brandy y vainilla. Postre típico del estado Zulia, aunque lo encontramos también en Colombia y Chile.

HUEVOS CON LECHE *Crema preparada con leche, azúcar, huevos y agua de azahar. Una vez cocinada y enfriada, se espolvorea con azúcar y se tuesta pasándole una plancha muy caliente.

HUEVOS CON VINO *Crema delgada que se suele servir acompañada de rebanadas de bizcochuelo, preparada a partir de yemas batidas cocinadas en un almíbar con vino.

HUEVOS DE FALTRIQUERA *Golosina en forma de bolitas, espolvoreada de canela y envuelta en papel de color, que se obsequiaba en las fiestas infantiles en Barquisimeto a principios del siglo XX. Se elaboraba con una mezcla cocida de yemas de huevo batidas y un almíbar de azúcar y agua.

HUEVOS DE GALLO *Huevos puestos por gallinas que han sido pisadas por el gallo.

HUEVOS DE NIEVE *Dulce elaborado a partir de claras de huevo a punto de suspiro, azúcar en polvo, agua de azahar y leche con azúcar. Este postre se conocía también como "vanidad y pobreza".

HUEVOS DE PÁJARA *Muy populares en la Caracas de principios hasta mediados del siglo XX. Los huevos de pájara eran de tierra y de muchas especies de gaviotas: plateada (*Larus argentatus*), común (*L. cirrocephalus*), oscura (*L. fuscus*), afín (*L. affinis*), boba (*L. atricilla*). Se recogían principalmente en La Orchila e islas vecinas, entre el 13 de febrero y el 30 de junio. Las yemas, de color rosado, se solían comer con sal y pimienta.

HUEVOS DE TIRRA *Huevos de aves marinas conocidas con el nombre genérico de tirras (*Sterna* sp). Estos huevos son recolectados por los pescadores margariteños en las islas La Blanquilla, La Orchila, Testigo y otras cercanas. Tienen el tamaño de un huevo grande de gallina, de color pardo o azul desvaído, con puntos pardos más oscuros. Su yema es de color rosado. Generalmente se venden ya sancochados.

HUEVOS DEL PRÍNCIPE *Golosina hecha de copos de albúmina o clara de huevo, sobre una crema de amarilla de huevo, leche y sirope con vainilla. En boga hacia 1940.

HUEVOS HILADOS *Dulce de yemas de huevo batidas en almíbar, pasado por un cucharón horadado para formar hebras largas.

HUEVOS MOLES *Dulce de la época colonial, elaborado a partir de un almíbar mezclado con yemas, resultando una crema delgada, a la que se agrega vainilla.

HUMECTAR *Rociar varias veces los jugos de la comida sobre los ingredientes durante la cocción para mantenerla húmeda.

HUMITA *En Argentina, Chile y Perú, pasta que se hace con maíz tierno, mezclado con ají y otros condimentos, cocido al agua y luego tostado al rescoldo.

HUMO LÍQUIDO *Saborizante de viandas.

HUTIA *Agutí.



IARAKE *Bebida alcohólica yekuana hecha a base de yuca fermentada.

ICACO *Chrysobalanus icaco*. *Árbol bajo y achaparrado, de las Rosáceas, de hojas redondas, crece espontáneamente en los litorales de América y África. *Fruto de este árbol, drupa ovoide o esférica, de 2 a 5 cm, de color rosado, rojo o morado, ovoideo a globoso, liso, que contiene una pulpa blanca, gruesa, algodonosa, ligeramente dulce. Se come fresco o se usa especialmente en la preparación de dulces. El dulce de icaco, típico del Zulia, es muy renombrado. Sin. Coco-plum, Hicaco, Jicacillo, Jicaco.

ICTIÓFAGO *Que se alimenta de peces.

IDIAZABAL *Queso vasco, de leche de oveja, de pasta dura y con sabor ahumado.

IDISH *Plato judío, consumido preferentemente en el Shabat, que consiste en pescado relleno.

IGUANA *Iguana iguana*. *Saurio que llega a medir más de 1 m de longitud desde la cabeza hasta la cola. De color verde grisáceo, cabeza grande, patas fuertes con dedos armados de uñas afiladas; tiene una cresta de láminas espinosas desde la nuca hasta la mitad de la cola. Es arbórea y terrestre, de costumbres diversas. Habita en zonas cálidas. Su carne y sus huevos son comestibles.

IGUARAYA *Stenocereus griseus*; *Lemairoceus griseus*. *Cactus columnar de entre 6 y 8 m de alto. Espinas de color gris. Flores rosadas. Fruto subgloboso de 5 cm de diámetro, de pulpa roja, comestible y espinosa. Frecuente en la costa norte del país y en islas adyacentes.

ILAMA *Annona diversifolia*. *Árbol pequeño de las Anonáceas, originario de Centroamérica y el Sur de México, de hojas elípticas con el ápice redondeado. Su fruto es ovoide o elipsoide, con la base hundida y los carpelos bien salientes; su color va de verde claro a rosado oscuro y está cubierto por una capa de polvo fino y blancuzco. Su pulpa es blanca o rosada; de olor y sabor muy agradables. Sin. Anona americana, Anona blanca, Islama.

IMBAQUE *En Trujillo, recipiente de barro cocido, de forma achatada y ventrada, destinada a usos de cocina. *En los Andes, tinaja que se utiliza para guardar y servir bebidas.

IMBU *Spondias tuberosa*. *Árbol alto de las Anacardiáceas, muy ramificado, de tronco con corteza gruesa y rugosa, rico en gomas. Su fruto, de 3 a 4 cm de largo, es amarillo y de pulpa con sabor agradable.

IMPORTACIÓN *Introducir en un país mercancías, servicios y costumbres extranjeros.

IMPREGNAR *Introducir moléculas de un cuerpo en las de otro sin que se combinen.

IMPUREZA *Mezcla de sustancias extrañas a una cosa, que alteran su pureza.

INANICIÓN *Agotamiento o debilidad extrema del organismo, debida generalmente a la privación total de alimentos o a la falta de asimilación de los mismos.

INAPETENCIA *Rechazo del consumo de un alimento debido a diversos motivos, como inadaptación a las necesidades del organismo, presencia de elementos tóxicos, defectos de sus cualidades organolépticas, etc.

INCAPARINA *Producto de proteína vegetal. *Alimento formado por la adición de semillas aceitosas (maíz y semillas de algodón enriquecido con vitaminas A y B) a concentrados proteínicos para formar un rico alimento de cereal. Ha sido desarrollado por el Instituto de Nutrición para América Central y Panamá (INCAP), para ser usado en los países en desarrollo.

INCISIÓN *Hacer cortes en la pasta para dejar escapar el aire y permitir que se levante.

INCOMIBLE *Que no se puede comer.

INCORPORAR *Juntar dos o más cosas para formar una sola.

INCREMENTADOR DEL SABOR *Sustancia utilizada para incrementar el sabor de otras sustancias sin tener necesariamente un sabor propio.

INCUBACIÓN *Proceso que permite el desarrollo embrionario en el huevo fértil de las aves y concluye con el nacimiento del pollo. La incubación es natural cuando la misma gallina clueca incuba los huevos, y es artificial cuando el calor, la humedad, la ventilación y cierto movimiento necesario para el desarrollo del embrión son proporcionados por máquinas especiales, llamadas incubadoras. En ambos casos, la duración de la incubación es la misma: 21 días para el huevo de la gallina, 28 para el huevo del pavo y 16 para el huevo de la codorniz.

ÍNDICE DE CONVERSIÓN *Cantidad de alimento, en kilogramo, que consume un animal para producir 1 kg de producto (carne, huevo, leche, etc.). Se consideran aceptables los siguientes índices: cerdo 1:3,2; pollo de engorde: 1:2,5; huevo: 1:2,9.

ÍNDICE DE EXTRACCIÓN *Porcentaje de cabezas que se sacrifican al año, en relación con el lote de animales destinados al sacrificio. Los países ganaderos con alta productividad tienen índices de extracción de 20 a 25%.

INDIGESTIÓN *Trastorno pasajero de las funciones digestivas que sobreviene súbitamente, motivado por diversas causas. Sin. Empacho.

INDIGESTO *Que no se digiere o se digiere con dificultad. *Que está sin digerir.

INDIO PELÓN *En los Andes, preparación con masa de maíz, carne de res o de cerdo, arroz, cebolla, ajo, hierbabuena y perejil, envuelto en hojas de repollo y cocido en agua.

INDUBRASIL *Raza de cebú formada en Brasil por la fusión e intercrucos de Gir, Gucará, Ongole, Mysone y Sindi.

INDUSTRIA DE ALIMENTOS *Conjunto de operaciones materiales necesarias para la obtención y transformación de un producto natural en alimento procesado.

INFECCIÓN ALIMENTARIA *Enfermedad debida a la ingestión de cepas patógenas que se desarrollan en el organismo y secretan toxinas.

INFIERNILLO *Cocinilla de alcohol.

INFUSIÓN *Bebida de carácter digestivo o medicinal, que se obtiene vertiendo agua hirviendo sobre alguna sustancia vegetal (manzanilla, té, menta, tilo, mate, etc.).

INGESTA *Cantidad ingerida. *Conjunto de alimentos diversos y agua tomados por un individuo, humano o animal, por vía digestiva.

INGREDIENTE *Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque sea en forma modificada.

INHIBIR *Suspender transitoriamente una función o actividad del organismo o el proceso de una cosa.

INJERTO *Parte de una planta con una o más yemas que, aplicada al patrón, se suelda con él.

INMADURO/RA *Que no está maduro o en sazón.

INSALUBRE *Malsano, dañoso a la salud.

INSECTO *Dícese del artrópodo de respiración traqueal, con el cuerpo dividido distintamente en cabeza, tórax y abdomen, con un par de antenas y tres de patas. La mayoría tiene uno o dos pares de alas y sufre metamorfosis durante su desarrollo.

INSECTOS COMESTIBLES *Insectos objeto de consumo humano, considerados como importantes fuentes de proteínas. Entre ellos figuran, particularmente en México, el gusano del maguey (*Cossus redtembachii*), los escamoles (*Liometopum apiculatum*) y el gusano del mezquite (*Thasus gigas*).

INSERIR *Hacer incisiones en una carne o pescado en la cual se inserta algún relleno.

INSÍPIDO/DA *Que carece de sabor, o que no lo tiene en el grado conveniente.

INSOLUBLE *Que no puede disolverse o diluirse en alguna sustancia.

INSULINA *Hormona proteica que contiene azufre y es sintetizada en el páncreas de los vertebrados. Estimula la conversión de la glucosa en glucógeno y grasas. Su deficiencia da lugar a un exceso de azúcar en la sangre (Diabetes mellitus). También se obtiene por síntesis química artificial.

INTESTINOS *Conjunto membranoso que forma parte del tubo digestivo y va desde el estómago hasta el ano.

INTOXICACIÓN *Manifestaciones clínicas consecutivas al consumo de una sustancia tóxica o una fuente bacteriana patógena que provoca una toxinfeción digestiva.

INULINA *Variedad de almidón encontrado en algunas plantas, que por hidrólisis da levulosa.

INVERNIZACIÓN *Proceso de clarificación en la refinación de aceites.

INVERTASA *Enzima presente en numerosos tejidos vegetales y en los jugos intestinales de los animales. Es llamada también sacarasa o sucrasa. La invertasa actúa sobre la sacarosa para producir azúcar invertida.

INVERTINA *Diastasa que acompaña a la levadura de cerveza y es capaz de transformar el azúcar de caña, desdoblándolo en glucosa y levulosa.

IODADO *Producto alimentario enriquecido con iodo. Esta técnica se utiliza en las regiones donde existe riesgo de padecer bocio debido a un déficit en el aporte de esta sustancia. Frecuentemente se utiliza la sal de cocina como vehículo para un aporte suplementario de iodo, dada la regularidad observada en su uso.

IODO *Oligoelemento, componente de la hormona tiroidea. Sin. Yodo.

IRISH MIST *Licor irlandés, de 40°, elaborado a base de whisky y miel de brezo.

IRISH STEW *Plato típico irlandés, que consiste en un estofado de cordero con cebolla y papas.

IRRADIACIÓN *Exposición de un producto alimentario a una radiación, que puede ser infrarroja, luminosa, ultravioleta, o incluso radioactiva. A grandes dosis, destruye diversos nutrientes esenciales y provoca alteraciones del gusto.

ISHI'-RRÚNA *Entre los guajiros, chicha fuerte fermentada, preparada a base de yuca.

ISHPINGO *Ocotea quixos*. *Laurácea. Especia. La semilla contiene aceites esenciales parecidos a los de la canela, y se usa para dar sabor a dulces y comidas.

ISLAMA *Ilama.

ISOLEUCINA *Aminoácido esencial.

IXTLÁN *Solanum wendlandii*. *Solanácea de origen mexicano. Hortaliza.

IZARRA *Licor vasco, parecido al Chartreuse, de 43°, de plantas aromáticas y armagnac, fabricado en Bayona.

JABA *Cesta a manera de jaula, que se utiliza para transportar objetos frágiles. *Hambre, miseria, inopia prolongada. *Cesta en forma cilíndrica, generalmente de hierro, donde el buzo deposita las ostras perliíferas. *Bolso de red atado a un anillo circular, usado para recoger langostas o sacar los peces del agua.

JABALÍ *Sus scropha*. *Cochino de monte. Mamífero, variedad salvaje del cerdo, del cual se distingue por tener la cabeza más aguda, la jeta más prolongada, las orejas siempre tiesas, el pelaje muy tupido, fuerte, de color gris uniforme, y los colmillos grandes y salientes de la boca.

JABOTICABA *Myrciaria cauliflora*. *Árbol bajo muy ramificado, de las Mirtáceas, de hojas ovaladas y lanceoladas que se planta a menudo con fines ornamentales. La fruta, parecida a la uva, es esférica, de color rojo oscuro, y nace sobre las ramas y troncos; se come fresca, en jalea o se usa para preparar vino.

JACA *Artocarpus heterophyllus*. *Árbol de copa irregular, que alcanza hasta 20 m de alto, perteneciente a la familia de las Moráceas y originario de la India. Llevado por los portugueses a Brasil en el siglo XVI, desde donde se propagó a América tropical. Su fruto es de gran tamaño, y llega a medir casi 1 m de longitud. Se utiliza tanto por la pulpa, que se come cruda, cocinada o en dulces, como por sus semillas, usadas en la alimentación humana y animal. Sin. Jackfruit, Ñame isleño.

JACARA *Lucuma multiflora*. *Árbol de las Sapotáceas, de copa globosa, de 5 a 10 m de alto. La fruta es una baya ovoide, de 3 a 5 cm de largo, con una sola semilla rodeada de pulpa delgada, amarilla y comestible.

JACKFRUIT *Jaca.

JAGDWURST *Variedad de salchicha.

JAGUA *Caruto.

JAGUANÍ *Soporte de mimbre con forma de aro pequeño suspendido por hilos gruesos, que se utiliza en el llano bajo como utensilio doméstico

para colocar recipientes. *Pieza tejida de caña o paja que se emplea para apoyar la jícara.

JAGÜEY *Manantial. *Hoyo artificial o natural, a veces bastante profundo, que contiene aguas de lluvia, subterráneas o procedentes de un manantial. *Hoyo pequeño hecho en las arenas de los ríos, arroyos y quebradas, que permite obtener agua filtrada a través de las capas arenosas.

JAIBA *Collinectes* sp; *Teliepus dentatus*. *Crustáceo marino comestible de forma achatada. *Nombre común utilizado para identificar a los cangrejos pertenecientes a los géneros *Collinectes* y *Portunus*.

JAJOY *En los Andes, recipiente elaborado con una tapara, que se utiliza para tomar agua. *En los Andes, utensilio semejante a un cucharón elaborado con una tapara y una varilla, usado para servir el guarapo.

JALEA *Conserva preparada con el zumo de algunas frutas, mezclado con azúcar o papelón, con o sin agua, y elaborado hasta que adquiere una consistencia semisólida. La jalea se diferencia de la compota en que el ingrediente fruta está constituido por el jugo que se ha extraído de frutos enteros y se ha clarificado por filtración o por algún otro medio. En el país, es muy renombrada la jalea de mango, elaborada a base de pulpa de mango, verde o maduro, con azúcar o papelón.

JALEA REAL *Producto secretado por las glándulas galactógenas de las abejas obreras jóvenes de menos de 15 días de edad, destinado a la alimentación de todas las larvas durante los primeros tres días de vida. Contiene una mezcla hormonal que propicia el desarrollo de las larvas de abeja, además de un alto valor energético, enzimas, proteínas, vitaminas y minerales.

JALETINA *Especie de jalea fina y transparente, y menos condensada.

JAMAICA *Pimienta de Jamaica.

JAMÓN *Región del muslo y de la pierna del cerdo curada por cualquiera de los siguientes mé-

todos: salazón en seco (jamón natural), ahumado (jamón serrano o ahumado) o cocido (jamón dulce).

JAMÓN COCIDO *Carne de la pierna o de la espalda del cerdo, deshuesada, mantenida en salmuera durante varios días y posteriormente cocida a 85 °C.

JAMÓN CRUDO *Pierna de cerdo curada, salada y secada, usando el cloruro de sodio como sólido soluble y otros aditivos como nitrito de sodio y fosfatos.

JAMÓN DE YORK *Jamón cocido, jamón dulce, generalmente expuesto en lata.

JAMÓN PLANCHADO *Jamón crudo que se somete a un proceso de desalación y de cocción con sustancias aromáticas y papelón, y al que luego se le pasa una plancha de hierro caliente por toda la superficie, con un papel fino interpuesto. Se prepara habitualmente en Navidad.

JAMÓN SERRANO *Pierna de cerdo curada con sal, nitrito y especias, lavado, horneado, ahumado y secado en ambiente climatizado durante cuatro meses y que se extiende, según el jamón, a veinte meses. La textura es suave, aunque algo correosa. Al cortarlo presenta color rosado. Su sabor es de intenso a curado.

JAPOTE *Bebida semejante al carato, elaborada con cambur topocho.

JAQUE *Geoffraea bredemeyeri*. *Pez fluvial de América tropical, de color negro, con círculos y rosetas más claras. Su carne es muy delicada y estimada.

JAQUERO *Champedak.

JARABE *Bebida dulce, de consistencia de almíbar, compuesta de agua, azúcar y zumos refrescantes o sustancias medicinales. *Cualquier bebida que sea dulce en exceso. Sin. Siropo.

JARAMUGO *Pez joven menor de un año que ha pasado el estado de alevín, pero que aún no se ha desarrollado por completo.

JARDINERA, A LA *Mezcla de legumbres y verduras utilizadas para ensaladas, guarniciones, sopas, etc. Las verduras (zanahorias, guisantes, papas, etc.) se cuecen por separado y se presentan cortadas en daditos o trozos.

JARI-JARI *Casabe en forma rectangular relleno con azúcar.

JARRA *Vasija de barro, porcelana, loza o cristal, etc., con cuello y boca anchos y una o dos asas.

JARRETE *Parte alta y carnuda de la pantorrilla hacia la corva. *Parte de la pierna del cerdo o de la res, situada detrás de la articulación de la rodilla.

JARRO *Vasija de barro, vidrio, loza o metal, a modo de jarra y con una sola asa.

JARTADA *Acción y efecto de comer en exceso. *Repleción de alimento. Sin. Hartada.

JARTAR *Comer o beber en forma excesiva. Sin. Hartar.

JARTAZÓN *Hartazgo.

JARTO/TA *Corrupción de harto. Bastante o sobrado. *Satisfecho de comida. Sin. Harto.

JARTURA *Repleción de alimento. Sin. Hartura.

JATA *Especie de chicha hecha con el fruto tierno del maíz.

JAU-JAU *Casabe fino, suave y quebradizo. Se produce a partir de catebía muy pulverizada. Sin. Jaujao. *Casabe fino y azucarado.

JAUIAO *Jau-Jau.

JEBE *Lonchocarpus atropurpureus*. *Árbol de la familia de las Leguminosas de flores color rosado o púrpúreo agrupadas en espigas auxiliares. El fruto es una legumbre comestible.

JECHO/CHA *Fruto, que está a punto para cosechar y dejarlo madurar. *Maíz con la mazorca completamente desarrollada.

JENGIBRE *Zingiber officinale*. *Cultivo tropical de la familia de las Zingiberáceas, originario del área indomalaya. De cultivo muy antiguo en China. Su producción comercial es reciente y el más reputado proviene de Jamaica, el principal productor. La planta, de hasta 1 m de alto, se forma de un rizoma subterráneo del que parten vástagos aéreos en posición oblicua. Los rizomas aromáticos son tallos de hasta 50 cm de largo, con muchas prominencias. Su sabor picante se debe a resinas, y su aroma a aceites. Además de almidón, contiene hierro, fósforo y ácido ascórbico.

JEREZ *Vino fortificado agregándole aguariente de vino para elevarle su tenor en alcohol a 15,5°, en el caso de los finos, y a 18°, en el de los olorosos. El jerez goza de fama mundial y se produce en Jerez de la Frontera, al sur de Sevilla, España. Sin. Xerez.

JERSEY *Raza vacuna, originaria de la isla Jersey del canal de la Mancha, especializada en la producción de leche. Mejorada en Inglaterra y Estados Unidos hacia 1850-1880, se extendió posteriormente a varios países del mundo.

JIBIA *Sepia officinalis*. *Molusco parecido al calamar. Su cuerpo presenta una concha caliza, interna, blanda y muy ligera denominada jibión, que da consistencia al cuerpo. Tiene diez tentáculos. Es comestible.

JICACILLO *Icaco.

JICACO *Icaco.

JÍCAMA *Pachyrrhizus angulatus*; *P. erosus*. *Bejucos con hojas trifoliadas. La parte útil son las raíces grandes y tuberosas, órganos de reserva de la planta, que contienen agua y pequeñas cantidades de hierro y calcio.

JÍCARA *Recipiente de uso doméstico elaborado con el fruto del totumo, que se utiliza especialmente para tomar café. *Vasija de barro cocido con el gollete muy largo. *Vasija pequeña de loza, en la que se suele tomar chocolate.

JIFERO *Matarife.

JIJONA *Turrón de almendra machacada, elaborado en la provincia española de Alicante.

JINICUIL *Guama.

JIPATO/TA *Aplicado a una persona que luce débil y enfermiza.

JIPUCHO/CHA *Aplicado a una persona que luce débil y enfermiza.

JÍQUIMA *Polymnia sonchifolia*. *Planta americana, herbácea, de raíces tuberosas, ricas en almidón, y comestibles.

JOBITO *Jobo.

JOBO *Spondias lutea*; *S. mombin*. *Árbol de la familia de las Anacardiáceas, autóctono de América tropical, que llega a medir hasta 20 m; de hojas compuestas, flores arracimadas de color blanco amarillento y fructificación abundante. *Fruta de este árbol, drupa de unos 4 cm de diámetro, de color amarillo-anaranjado, aromática y agridulce. De su pulpa fermentada se obtiene una agradable bebida. Es comestible y astringente. Sin. Jobito.

JOBO DE LA INDIA *Taperiba.

JOBO, DULCE DE *Dulce típico de la península de Paria, elaborado con frutas pintonas o verdes del jobo, a las que se sancocha, corta y se les agrega clavos de especie, canela y papelón rallado.

JOCOTE *Ciruela de huesito.

JOFAINA *Vasija en forma de taza, grande y poco profunda, destinada principalmente para lavarse la cara y las manos.

JOJOBA *Simmondsia californica*. *Euforbiácea. Planta oleaginosa. De ella se obtiene aceite.

JOJOTO *Mazorca de maíz tierno. Sin. Choclo. *Tierno, referido al vegetal que no está en sazón.

JOJOTO CON LECHE *Preparación hecha a base de la cocción de mazorcas desgranadas, mantequilla, leche, azúcar y sal.

JONNY CAKE *Postre típico de la península de Paria, que consiste en una masa preparada con sal, harina de trigo, azúcar y agua, y puesta a hornear. Algunas décadas atrás los campesinos solían llevar esta comida como avío para el trabajo en sus conucos.

JORA *Maíz preparado para hacer chicha.

JOROJORO *En Carora, dicese del maíz cuando está cocido, es decir cuando está listo para ser molido en el proceso de elaboración de las arepas.

JOULE *Julio.

JUANDURO *Quinchoncho.

JUAN SABROSO *Dulce elaborado con batata, agua de coco, coco rallado, papelón o azúcar y clavos de especia. Se sirve en hojas de naranja.

JUANSOCO *Couma.

JUBEA *Palmera americana, abundante en la cuenca amazónica, de cuyo fruto se obtiene aceite.

JUBIA *Juvia.

JUBÍA *Juvia.

JUDÍA *Phaseolus vulgaris*. *Leguminosa de tallos volubles, flores blancas y fruto comestible. El fruto es consumido verde, en su vaina (en ensaladas y guarniciones), o desgranado y seco (en cocidos, estofados, etc.). Sin. Alubia, Frijol, Habichuela.

JUDÍA DE BURRO *Haba de burro.

JUGO *Bebida elaborada a base de frutas exprimidas o trituradas. *Zumo de las sustancias animales o vegetales sacado por presión, cocción o destilación. *Líquido que viene en las almejas, las ostras, los mejillones, etc., dentro de su propia concha.

JUGOSO *Que tiene jugo.

JULEP *Bebida larga con hielo picado y ramitas de menta.

JULIANA *Forma de cortar las verduras, en tiras muy delgadas.

JULIO *Corresponde al trabajo realizado por una fuerza de 1 newton, cuyo punto de aplicación se desplaza 1 metro en la dirección de dicha fuerza. Sin. Joule.

JUMA *Borrachera.

JUMAN *Jumangue.

JUMANGUE *Psidium caudatum*. *Árbol originario del norte de América del Sur, de la familia de las Mirtáceas; que puede alcanzar hasta 20 m de alto, de hojas elípticas u ovaladas y flores axilares con los lóbulos del cáliz prolongados en un apéndice angosto. *Fruto de este árbol, baya globosa, aromática y comestible. Sin. Cinaro, Guman, Juman, Jumanque, Sinaro.

JUMANQUE *Jumangue.

JUNCIERA *Vasija de barro con tapa agujereada, en la que se ponían hierbas o raíces aromáticas en infusión con vinagre.

JUREL *Caranx hippos*; *Trachurus murphyi*. *Pez marino mayor de 1 m y hasta 25 kg de peso, de color verde, verde amarillento o dorado hacia la parte dorsal, y blanco plateado ventralmente; manchas negras en el opérculo y en la pectoral. Vive cerca de la Costa. Abundante en las costas continentales e insulares. Carne comestible de color rojo sangre. De gran importancia comercial en el país, por el elevado volumen de capturas. Entre los pescadores existe la creencia de que la infusión de los huesos del jurel es antitetánica. Sin. Carey, Chicharro, Cochinieto.

JURURURU *Curujujul.

JUVIA *Bertholletia excelsa*. *Árbol gigantesco, de la familia de las Lecitidáceas, que puede alcanzar hasta 40 m de altura, de hojas oblongas alternas y flores grandes amarillentas. Crece en la cuenca del Orinoco. *Fruto de esta planta; es un pixidio o cápsula leñosa con mesocarpio muy duro, de unos 12 cm de diámetro que contiene de 10 a 15 semillas. *Semilla de este fruto; es comes-

tible fresca o seca y de ella se extrae aceite. Sin.
Jubia, Jubía, Juvía, Nuez de Brasil, Nuez de Pará.

JUVÍA *Juvia.

KAHLÚA *Licor mexicano, de 27°, elaborado a base de café.

KAKI *Diospyros kaki*. *Ebenácea. Árbol bajo, de tronco corto, torcido y ramificación abundante, muy ornamental por su follaje. *Fruto de esta planta, ovalado, redondo o de lados planos, de 3 a 8 cm de diámetro, con cáscara amarilla rojiza, y pulpa anaranjada y dulce. Sin. Caqui.

KALAKEITTO *Sopa de pescado espesa, típica de Finlandia.

KALLU *Dolichos biflorus*. *Leguminosa.

KALTSCHALE *Macedonia de frutas con champaña y vino, típica de Rusia.

KANYAK *Aguardiente de vino, de 35°, originario de Turquía.

KARAKUL *Raza ovina originaria de Bukaria, entre el Turkestan y Afganistán, en Asia Central.

KARANDA *Carissa carandas*. *Apocinácea. Arbusto espinoso de hojas pequeñas, elípticas u ovales. El fruto es esférico, de 2 a 3 cm de diámetro, rojo o púrpureo, se come crudo o se usa en jaleas.

KARI *Preparación culinaria hindú a base de pollo, conejo, etc., acompañado de arroz y de polvo de Kari. Sin. Cari. *Condimento hindú en polvo, de sabor picante.

KASHER *Palabra hebrea que significa "permiso y ritual, conforme a la ley", aplicada a todo alimento apropiado para ser consumido según la religión judía. Las frutas y legumbres pueden consumirse libremente, pero no así ciertos animales, prohibiéndose (de acuerdo con la Biblia, que distingue entre carnes tahor, autorizadas, y tame, proscritas) el consumo de la carne de cerdo, animales de caza, caballo, crustáceos, pescados sin escamas, reptiles, camello, etc. Las bebidas fermentadas son igualmente prohibidas, salvo el vino. Si el alimento autorizado entra en contacto con una sustancia prohibida, se convierte en prohibida. La Kashrout, conjunto de leyes de purificación, establece dos principios fundamen-

tales: no consumir carne y "no cocinar el ternero en la leche de su madre". Así, la carne de carnecería debe provenir de un animal abatido según reglas estrictas ajustadas al rito judío y a las normas del Shehitah (antiguas reglas dietéticas judías), bajo la supervisión de un rabino, o de su representante llamado Schohet. Están prohibidos los platos que mezclan la leche o sus derivados con la carne, así como esos productos en una misma comida. Sin. Kosher.

KATUK *Sauropus androgynus*. *Euforbiácea. Arbusto bajo, cuyos retoños se comen crudos o cocinados, como hortaliza.

KAVA *Licor polinesio, de 35°, hecho con raíces de pimiento o de la raíz de un arbusto llamado kava.

KAWENI *Mangifera odorata*. *Anacardiácea. Especie frutal de mangifera, con fruto elipsoidal, plano, amarillo, de 10 a 15 cm de largo, con un fuerte olor a trementina, que lo hace incomible para los que no están acostumbrados.

KEBAB *Pinchos o brochetas de carnes aromatizadas con especias, típicos de Turquía.

KÉFIR *Fermento de uso muy antiguo, típico del Cáucaso, consistente en unos granos de kéfir, mezcla de bacterias y hongos, del tamaño de un guisante y de color amarillento, que se vuelven blancos y aumentan su tamaño al mojarse en leche de camella o de cabra. Durante el proceso de fermentación, las bacterias contenidas en los granos producen ácido láctico y las levaduras producen alcohol y anhídrido carbónico. Un día después, se filtran los quesos y la leche no coagulada continúa fermentando. El producto obtenido es una bebida ácida y con un 1% de alcohol. *Leche de camello o vaca, fermentada por una flora compleja que contiene levaduras *kluveromyces*, estreptococos y lactobacilos, fabricada sobre todo en los países del Este europeo. La presencia de la levadura da lugar a una gran producción de dióxido de carbono y a la aparición de una pequeña cantidad de alcohol. Por otra parte, las bacterias acidifican la leche. En resumen, el kéfir es una bebida gaseosa, acidificada y muy ligeramente alcoholizada. *Brebaje alcohólico del Cáucaso,

con leche de vaca fermentada y granos de sorgo. Sin. Képhir.

KEI *Dovyalis caffra*. *Arbusto africano, perteneciente a las Flacourtiáceas, espinoso y de follaje abundante. De fruto esférico, con pulpa amarilla, aromática, ácida y jugosa, usada para jaleas y conservas. Sin. Umkokolo.

KEMIRI *Aleurites moluccana*. *Euforbiácea. Nuez purgativa cuando está cruda, pero pierde esta cualidad al cocinarla. La cáscara es difícil de partir, por lo que los frutos suelen romperse al partir la cáscara. Son ingredientes esenciales de la cocina indonesia y malaya, como espesantes de sopas y para darle sabor a los sambals. Sin. Candlenut.

KENKEY *En Ghana, atol de maíz crudo fermentado. Sin. Koko.

KEPEURI RIONEGRERO *Especie de sardina pequeña, pescada en época de verano por los indios que habitan cerca del Río Negro, en Amazonas. Los kepeuris se tuestan en grandes budares de barro. Al dorarse, se espolvorean con sal y se salpican con ají chirel. Es el plato típico de la región en temporada de fiestas.

KÉPHIR *Kéfir.

KESHERA *Queso vasco, de leche de oveja y vaca, de pasta semidura y sabor ahumado.

KETCHUP *Salsa de tomate. Pasta cremosa de fabricación industrial, de color rojo brillante y sabor dulzón obtenida a partir de la pulpa de tomate generalmente, en cuya preparación se usan azúcares reductores y no reductores, cloruro de sodio, bicarbonato (o benzoato) y vinagre. Se emplea para aderezar hamburguesas, pollos, carnes y ensaladas vegetales y como sabor acompañante de las papas fritas. Sin. Catchup, Catsup.

KETJAP *Alimento oriental fermentado a base de soya.

KIBBE *Plato típico libanés, que consiste en bolitas de carne de cordero molida, mezclada con trigo fino, cebolla, perejil, almendras, horneado o

asado. En Venezuela se modificó, haciéndolo con carne de res molida y agregándole pimentón, tomate, pimienta negra y guayabita.

KILOCALORÍA *Unidad de medida de la energía. Técnicamente una kilocaloría (kcal) es la cantidad de energía requerida para elevar la temperatura de 1 kg de agua en 1 °C. En la práctica una kilocaloría es una medida de la cantidad de energía suministrada por los alimentos o disipada por el cuerpo mediante la actividad.

KILOGRAMO *Unidad métrica fundamental de masa y peso, igual a la masa o peso de un cilindro de platino-iridio guardado en la Oficina Internacional de Pesos y Medidas, cerca de París, y aproximadamente igual a la masa, o peso, de mil cm³ de agua a la temperatura de su máxima densidad (4 °C).

KILOJOULE *En el contexto de la actividad humana, la energía se puede medir en términos de kilojoules (kJoules) o unidades de trabajo. Una kilocaloría equivale a 4,8 kJoules.

KINAKO *Alimento oriental fermentado a base de soya.

KIR *Aperitivo de un vino blanco ligero y cassis.

KIRSCH *Aguardiente de cerezas maduras, de 45°, típico de algunas regiones francesas y alemanas; muy usado en repostería.

KITEMBILLA *Dovyalis hebecarpa*. *Flacourtiácea. Arbusto de ramas finas y espinudas. *Fruto de esta planta, esférico, de 2 a 2,5 cm de diámetro, rojo oscuro y cubierto de una pubescencia fina. La pulpa es rosada, ácida, astringente, comestible.

KIWI *Actinidia chinensis*. *Planta de follaje caduco con largas ramas que le dan aspecto de liana, parecida a la vid. Su fruto es marrón, con pelos en la superficie. La pulpa es verde, con blanco en el centro y las semillas negras. De sabor exquisito, se consume fresca o en conserva. Se usa en repostería para tortas y decoración.

KNACKWURST *Variedad de salchicha.

KOCHUCHANG *Alimento oriental fermentado a base de soya.

KOELÓN *Maqui.

KOKO *Kenkey.

KOKOTXAS *Parte inferior y central de las mandíbulas de la merluza o del bacalao, de textura gelatinosa y fina, muy apreciadas en la gastronomía mediterránea.

KOLA *Cola acuminata*; *C. nitida*. *Árbol del África tropical, perteneciente a las Esterculiáceas. Produce una baya de color verde oscuro que contiene hasta cuatro semillas o nueces de kola, ovoides y angulares, recubiertas de una pulpa comestible de rico sabor. Su almendra contiene cafeína, teobromina, kolatina, etc. y se le reconocen propiedades medicinales como tónico y reconstituyente. Sin. Árbol de cola, Árbol de la cola, Cola, Nuez de cola.

KORN *Aguardiente alemán, de 35°, elaborado a base de cereales.

KOSHER *Kasher.

KOUMYS *Bebida fermentada, preparada a base de leche de yegua, que se consume en las estepas rusas.

KOUPREY *Bos bibos sauveli*. *Bovino originario del sudeste asiático, descubierto en 1937 en Camboya por Sauveli.

KRAKAVER *Variedad de salchicha.

KRILL *Plancton de gran poder nutritivo, y que se estima será un valioso alimento humano en el futuro. *Conjunto de varias especies de crustáceos marinos, de alto poder nutritivo, que integran el zooplancton.

KRISKA *Vino de palma de África Occidental.

KUMATO *Caryocar villosum*. *Planta euforbiácea. Su fruto, rico en aceite, es muy usado por los indígenas amazónicos.

KUMIS *Leche acidófila. *Variedad del kéfir, consumido en Asia Central, preparado con leche de yegua, de burra, de camella y de cabra.

KUMMEL *Aguardiente holandés de gusto anisado, elaborado a base de carvi, una especie de comino. Sin. Cúmel.

KUMQUAT *Fortunella* spp. *Rutáceas. Cítrico de fruto pequeño, que se come entero, sin quitarle la cáscara, fresco o preparado en dulce o mermelada. **F. japonica*. Con frutos globosos. **F. margarita*. Sin. Nagami.

KWASHIORKOR *Palabra originaria de África Occidental que al parecer significa "enfermedad que contrae el niño cuando nace el hermano siguiente". Empezó a utilizarse en la literatura médica en 1933. Se refiere a la forma grave de desnutrición proteico-calórica que aparece, sobre todo, en niños pequeños en el curso o después del destete, y que presenta los siguientes signos, los cuales pueden manifestarse separados o en asociación: edema, detención del crecimiento, atrofia muscular, dermatosis, alteraciones del pelo, anemia, hepatomegalia, diarrea, apatía y depresión.

LACÓN *Pata delantera del cerdo o brazuelo, salado y curado a la manera del jamón. *Paleta de cerdo curada.

LACTACIÓN *Función exclusiva de las hembras de mamíferos consistente en la producción de leche para alimentar a la cría durante el primer año de vida.

LACTALBÚMINA *Proteína de la leche, parecida a la del suero.

LACTANTE *Mamífero que requiere, por su edad, de la leche materna o de algún sustituto de ella.

LACTASA *Enzima intestinal que desdobra la lactosa en glucosa y galactosa.

LÁCTEO *Pertenece a la leche o parecido a ella. *Que contiene leche.

LACTICINIOS *Nombre genérico de los subproductos de la leche.

LÁCTICO/CA *Relativo a la leche. *Ácido presente en la leche agria, sudor, jugo gástrico y en otros líquidos de procedencia animal.

LACTOBACILLUS *Bacterias gram positivas que se caracterizan por la producción de grandes cantidades de ácido láctico a partir de carbohidratos fermentables.

LACTOGÉNESIS *Inicio de la lactación o producción de leche, inmediatamente después del parto. *Iniciación de la secreción copiosa de leche.

LACTOGLOBULINA *Proteína de la leche. Se encuentra en el lactosuero una vez elaborado el queso.

LACTOPOYESIS *Tiempo durante el cual la hembra, de la clase de los mamíferos, produce leche. *El mantenimiento de una secreción mamaria establecida.

LACTOSA *Azúcar específico de la leche, disacárido, compuesto por los monosacáridos galactosa y glucosa.

LACTOSUERO *Subproducto de la fabricación del queso.

LACTOISOY *Suplemento alimenticio en polvo elaborado industrialmente, con harina de arroz precocido, proteínas de soya, vitaminas y sales minerales.

LAGAR *Recipiente donde se pisa la uva para obtener el mosto. *Sitio donde se prensa la aceituna.

LAGARTO *Sección de carne de res que se extrae de cualquiera de las dos caras del muslo.

LAGBI *Licor de 35°, extraído de la palma de dátil.

LAIRÉN *Calathea allouia*. *Hierba de la familia de las Marantáceas que mide hasta 1,5 m de alto, de hojas oblongas algo simétricas y flores blancuzcas en espigas racimosas. Se cultiva en sitios sombríos de las zonas cálidas. *Tubérculo de la raíz de esta planta, parecido a una papa pequeña. Es comestible y se consume cocido.

LAIRÉN DE MONTAÑA *Calathea villosa*. *Hierba marantácea que mide 60 cm de alto, de hojas lanceoladas y flores anaranjado-amarillas agrupadas en espigas. *Tubérculo de esta planta; comestible.

LAJA *Rebanada delgada de algún alimento, especialmente de jamón y queso.

LAMBER *Lamer.

LAMBUCEAR *Arrebatar, apurar los residuos de un plato. Sin. Lambuciar.

LAMBUCIAR *Lambucear.

LAMBUCIO/CIA *Persona que come con avidez. *Persona que come excesivamente.

LAMER *Pasar repetidamente la lengua por una cosa. Sin. Lamber.

LÁMINA *Rodaja muy delgada, especialmente de champiñones, ajos, almendras, etc.

LAMINAR *Cortar en rebanadas o láminas muy finas.

LAMPAROSA *Vomer setapinnis*; *Selene vomer*. *Pez marino comestible de la familia de los Carángidos, de cuerpo alto y chato y cabeza abultada por encima de los ojos. Sus aletas dorsales y ventrales son alargadas y filamentosas. Es de color azul en el dorso y plateado en los lados. Habita cerca de las costas. Su carne es de buena calidad.

LAMPAZO *Arctium lappa*; *A. majus*. *Hierba saborizante. Planta compuesta o asterácea, de hojas aovadas y flores purpúreas. *Raíz de esta planta, diurética y depurativa.

LAMPREA *Lampetra fluviatilis*. *Pez de río del orden de los Ciclostomos, de 1 m o algo más de largo, de cuerpo casi cilíndrico, liso, viscoso y terminado en una cola puntiaguda; tiene el lomo verde, manchado de azul, y, sobre él, dos aletas con manchas amarillas; y otra, de color azul, rodeando la cola; a cada lado de la cabeza se ven siete agujeros branquiales. Vive asido a las peñas, a las que se agarra fuertemente con la boca. Su carne es muy estimada.

LAMPREADO *Guiso chileno hecho con charqui y otros ingredientes.

LAMPREAR *Componer o guisar una vianda, friéndola o asándola primero, y cociéndola después en vino o agua con azúcar, aromatizada con especias.

LANCASHIRE *Queso inglés de leche de vaca, parecido al cheddar.

LANDJAEGER *Variedad de salchicha.

LANDRACE *Raza de cerdos de origen danés, formada a partir del viejo cerdo danés, al que en 1867 se le introdujo sangre Yorkshire. Es de color blanco y constituye la raza porcina de mayor longitud corporal.

LANGOSTA *Palinurus argus*. *Crustáceo marino con antenas largas y cubierto por un caparazón muy duro con protuberancias espinosas. Se esconde en los refugios que ofrecen los fondos

coralinos del arrecife. Desova durante todo el año, se mantiene en etapa larval durante seis meses y después de dos años se convierte en adulto. Sale en grupos durante la noche para procurarse comida, que consiste especialmente de moluscos, algas, equinodermos y esponjas en las praderas de fanerógamas marinas y en los fondos arenosos. Especie de importante valor comercial. El 98% de la producción nacional proviene del Parque Nacional Archipiélago de Los Roques. *Nombre común utilizado para identificar a las especies pertenecientes al género *Palinurus*.

LANGOSTA NORUEGA *Cigala.

LANGOSTINO *Scyllarides aequinoctialis*; *Penaeus kerathurus*. *Crustáceo decápodo marino, de 12 a 14 cm de largo, patas pequeñas, bordes de las mandíbulas fibrosos, cuerpo comprimido y cola muy prolongada. Carapacho poco consistente y de color grisáceo, que cambia a rosado por la cocción. Su carne es muy apreciada. *Nombre común de las especies pertenecientes al género *Penacus*.

LANGOSTINO DE RÍO *Macrobrachium carcinus*. *Crustáceo de agua dulce de ciertos ríos como el Manzanares, estado Sucre, y Apure. Su carne es comestible y muy apreciada.

LANZÓN *Lansium domesticum*. *Árbol originario de Malasia de 12 a 20 m de alto. *Fruto de esta planta, en forma de baya, que aparece en racimos. Su cáscara amarillenta exuda un líquido lechoso y amargo, que se coagula sumergiendo el fruto en agua caliente. Al enfriarse, es comestible. Sin. Árbol de lanza.

LAPA *Agouti paca*. *Roedor que mide de 60 a 80 cm de largo, de pelaje pardo salpicado de manchas blanquecinas en el lomo y de color blanco amarillento en el abdomen. Habita en zonas boscosas, cerca de los ríos, en madrigueras de hasta 2 m de profundidad. Su carne es comestible y muy estimada. **Acanthopleura* sp. Molusco pequeño que vive pegado a las rocas. Se come sancocado y con limón.

LAPA PARAMERA *Agouti taczanowski*. *Roedor pequeño, pelaje moteado muy bajo y tupido

para protegerlo del frío. Habita en las selvas nubladas de los Andes.

LAQUEAR *Untar un ave, pescado, o cualquier alimento que se va a asar, de una crema mantecosa y consistente.

LARDEAR *Envolver un trozo de carne en lonjas, lonchas, lardos de tocino, antes de asarlo. La palabra es un derivado del francés "lard", que significa tocino. *Untar con lardo o grasa lo que se asa.

LARDO *Grasa animal. *Gordura del tocino.

LASAÑA *Pasta italiana (lasagne), presentada en forma de tiras delgadas y anchas. Las planchas de pasta se rellenan con carne, mariscos, verduras, etc., y se hornean.

LAU-LAU *Brachyplatystoma vaillanti*. *Pez de agua dulce de unos 2 m de longitud, que llega a pesar más de 140 kilos; de color grisáceo en la parte dorsal y blanquecino en el vientre; su cabeza es larga y chata. Vive en aguas del Orinoco, de los afluentes y del Delta. Es comestible.

LAUREL *Laurus nobilis*. *Las hojas de este pequeño árbol constituyen una especia fuertemente aromática y de sabor algo amargo, que se emplea como condimento de salsas, pescados, carnes, mariscos, etc.

LAVAGALLO *Se aplica al aguardiente de caña muy fuerte y de mala calidad.

LAVAPLATOS *Fregadero. *Producto detergente que se usa para lavar los utensilios de cocina. *Aparato electrodoméstico utilizado para lavar la vajilla. *Persona que lava platos.

LEBENI *Bebida árabe elaborada con leche agria.

LEBRANCHE *Mugil brasiliensis*; *M. liza*. *Pez marino que mide hasta 1 m de longitud y de unos 6 kg de peso, de color azul negruzco o pardo grisáceo en el dorso y plateado en la parte ventral, con estrías oscuras a los lados; su cabeza es aplastada, más ancha que alta. Forma cardúmenes

en mar abierto y suele penetrar en grandes cantidades en lagunas de aguas saladas o salobres. Su carne es de buena calidad. Se consume en fresco o salado. Son muy apreciadas sus huevas en salmuera y secas.

LEBRATO *Cría de la liebre.

LECHAL *Aplicase al animal de cría que mama, y en especial al cordero.

LECHE *Producción de la glándula mamaria, después del parto, destinada a la alimentación del joven mamífero. Está compuesta de hidratos de carbono, proteínas y grasas.

LECHE CONCENTRADA *Leche evaporada.

LECHE CONDENSADA *Leche evaporada azucarada.

LECHE DE BURRA *Bebida que se prepara con leche, huevos batidos, aguardiente y azúcar, y es aderezada con astillas de canela. Es típica de los Andes.

LECHE DE COCO *Líquido que se obtiene al rallar los cocos y agregarle agua o leche caliente. Seguidamente se exprime este líquido por completo con la ayuda de una tela fina, agregando más agua caliente si es necesario. *Especie de sopa dulce preparada con leche de coco y casabe.

LECHE DE JOJOTOS *Producto del desgrano y rallado o molido de jojotos tiernos.

LECHE DESCREMADA *Leche magra. *Leche a la que se le ha extraído la crema.

LECHE DESCREMADA PASTEURIZADA *Leche a la cual se le ha reducido parcialmente su contenido graso hasta un límite no mayor de 1%, y que ha sido posteriormente sometida a un proceso de pasteurización.

LECHE DESECADA *Leche deshidratada.

LECHE DESHIDRATADA *Leche en polvo.

LECHE EN POLVO *Leche deshidratada convertida en polvo. *Producto que se obtiene por la eliminación casi completa del agua de la leche. La leche en polvo se clasifica en leche en polvo completa, leche en polvo parcialmente descremada, y leche en polvo descremada.

LECHE, ESTERILIZACIÓN DE LA *Leche U.H.T.

LECHE ESTERILIZADA *Obtenida mediante un tratamiento térmico que tiene por objeto asegurar una alta estabilidad, debido a que destruye las esporas y los microorganismos que contenga.

LECHE EVAPORADA *Leche concentrada. *Leche que ha sido sometida al proceso de evaporación para que pierda parte del agua, generalmente la mitad.

LECHE FRITA *Dulce con leche, azúcar, yemas de huevo y harina.

LECHE HOMOGENEIZADA *Leche que se ha sometido a una operación que tiene por objeto reducir el tamaño de los glóbulos grasos para evitar la separación de la crema, impartiendo mayor estabilidad al producto.

LECHE MATERNIZADA *Leche deshidratada, generalmente descremada, a la que se le adicionan saborizantes, vitaminas y minerales, y se destina a la alimentación infantil, en sustitución de la leche materna.

LECHE PASTEURIZADA *Leche homogeneizada o no, que ha sido sometida a un procedimiento de estabilización temporal por medio del calor, a fin de garantizar la destrucción total de los microorganismos patógenos y la casi totalidad de los microorganismos banales que pudiesen estar presentes sin que se alteren sensiblemente las características organolépticas y físico-químicas de la misma.

LECHE PLANCHADA *Dulce elaborado a partir de la cocción de leche hervida, huevos batidos, azúcar, cáscara de limón rallada y harina de trigo. Una vez adquirido el grosor de una crema espesa, se le agrega vino seco y se vierte en una

bandeja. Finalmente se le rocía azúcar en polvo y se le pasa una plancha bien caliente para que dore el azúcar.

LECHE RECONSTITUIDA *Leche deshidratada a la que se le agrega el agua necesaria (y algunas veces grasa vegetal) para que se aproxime lo más posible a las características de la leche natural.

LECHE REHIDRATADA *Leche en polvo a la que se le agrega el agua que en el proceso de desecado se le eliminó. En términos generales, de un kilogramo de leche en polvo se obtienen 10 litros de leche líquida.

LECHE, TIEMPO DE LACTANCIA PRODUCCIÓN ANUAL DE

Mamífero	Tiempo de lactancia (días)	Producción anual promedio de leche por animal (lt/año)
Vaca	300	5.000-7.000
Oveja	240	400-500
Cabra	150	500-800

LECHE U.H.T *Leche esterilizada, la mayoría de las veces en forma continua, mediante un calentamiento a 140-145 °C durante 4 a 8 segundos, y envasada inmediatamente en forma aséptica.

LECHE, VALOR NUTRICIONAL DE LA *Composición de la leche por cada 100 g de parte comestible (macronutrientes)

Clase	Agua (g)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Glúcidos (g)
Búfala	82,5	4,2	7,6	4,8
Burra	90,2	1,7	1,2	6,5
Cabra	86,3	4,0	4,8	4,0
Soya	92,6	3,4	1,5	2,1
Oveja	80,7	7,4	5,5	4,8
Vaca	86,5	3,5	3,9	5,5
Humana	85,2	1,1	4,0	9,5

LECHEMIEL *Lacmellea edulis*. *Árbol pequeño de hasta 10 m de alto, lactífero. *Fruto de éste árbol, baya carnosa y globosa, de color amarillo y anaranjado, de sabor dulce. Comestible. Su látex es dulce y tiene la consistencia de la leche.

LECHÓN *Cochinillo de leche. *Cría del cerdo que todavía mama.

LECHOSA *Fruto del lechoso, oblongo y ovi-forme o globoso, de pulpa carnosa, amarilla o roja, dulce y con múltiples semillas pequeñas, negras y redondas. De él se extrae la papaína cuando está maduro. Sin. Fruta bomba, Papaya.

LECHOSO *Carica papaya*. *Árbol de la familia de las Caricáceas de hasta 8 m de altura, de tallo no ramificado y hojas grandes palmeadas concentradas en el ápice del tronco. Es dioico, de flores amarillas agrupadas en inflorescencias axilares. Su fruto es la lechosa. Sin. Papayo.

LECHUGA *Lactuca sativa*. *Planta herbácea de la familia de las Compuestas o Asteráceas, con tallo ramoso de 4 a 6 decímetros de altura, hojas grandes, radicales, blandas, nerviosas, trasovadas, enteras o serradas; flores en muchas cabezuelas y de pétalos amarillentos, y fruto seco, gris, comprimido, con una sola semilla. Es originaria de Europa meridional y del oeste de Asia, se cultiva en las huertas y hay de ellas muchas variedades como la repollada, la de oreja de mula, la rizada, la flamenca, etc. Las hojas son comestibles, y del tallo se puede extraer abundante látex de sabor agradable.

LECITINA *Grupo de sustancias del reino animal y vegetal, presente especialmente en el tejido nervioso y cerebral, que ayuda a emulsionar la grasa favoreciendo así su transporte de una parte del cuerpo a otra. Proviene habitualmente de la yema del huevo y del aceite de soya.

LEFARIA *Subpilocereus repandus*. *Cardón erecto, arborescente, con seis a ocho aristas longitudinales y espinas muy largas; su madera se usa en los campos para hacer puertas y muebles rústicos. *Su fruto del mismo nombre es alargado, inermes, comestible. Sin. Cardón blanco.

LEGUMBRE *Planta herbácea comestible. *Todo género de fruta o semilla que se cría en vainas. *Fruto de las especies pertenecientes a la familia de las Leguminosas, cuyas semillas suelen usarse como alimento: guisante (*Pisum sativum*), lenteja (*Lens culinaris*), haba o habichuela (*Vicia faba*), garbanzo (*Cicer arietinum*), garbanzo negro o frijol chino (*Phaseolus mungo*), etc. Todas ellas son fuentes importantes de proteínas. Las

legumbres son unas vainas que liberan sus semillas abriéndose en forma longitudinal por ambos lados, frecuentemente en forma explosiva.

LEGUMBRERA *Fuente o recipiente que se utiliza para servir diversos alimentos, especialmente ensalada.

LEGÚMINA *Proteína de las leguminosas.

LEGUMINOSA *Vasta familia de plantas dicotiledóneas, herbáceas o leñosas, con hojas compuestas y con estípulas, y fruto en legumbre. Tienen un gran valor como enriquecedores del suelo, debido a que la mayoría presentan nódulos que contienen bacterias simbiotes fijadoras de nitrógeno. Algunas se cultivan para la producción de forraje (alfalfa, trébol, esparceta, etc.), otras por sus semillas y derivados (frijoles, lentejas), y se utilizan en la alimentación humana y animal.

LEMANDARINA (*Citrus limon x Citrus reticulata*). *Cítrico obtenido en Estados Unidos, de escaso cultivo.

LENGUA *Órgano muscular situado en la cavidad de la boca. *Plato elaborado con lengua de vaca, generalmente guisada.

LENGUA CON PIÑA *Preparación con lengua, rellena con piña picada, clavos de especia y canela, aceite, sal, vinagre, vino dulce y papelón, que se macera y cuece a fuego lento. Típica de Mérida en el siglo XIX.

LENGUA DE GATO *En repostería se da este nombre a unas pequeñas pastas dulces secas, de forma plana y alargada, que se conservan durante largo tiempo.

LENGUA DE SUEGRA. Eclair.

LENGUA DE VACA *En Táchira, dulce de guanábana, de consistencia pastosa y moldeado en forma de lengua.

LENGUADO *Pleuronectes platessa*; *Solea vulgaris*. *Pez teleosteo marino, de cuerpo oblongo y muy comprimido, casi plano y cabeza asimétrica con los ojos en el lado derecho. Vive en el fondo

de los mares templados y tropicales. Su carne es muy apreciada.

LENTEJA *Lens culinaris; Lens esculenta*. *Planta leguminosa herbácea, anual, con tallos endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, estípulas lanceoladas, zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas. *Fruto de esta planta, en vaina pequeña, con dos o tres semillas comestibles, pardas, en forma de disco de 5 mm de diámetro aproximadamente.

LEÑA *Parte del tronco y ramas de los árboles y arbustos que, en trozos, se destina a la lumbre. En Venezuela es muy estimada la leña de cují, dividive, vera, guayabo, mapora, etc.

LEPÓRIDOS *Familia de mamíferos lagomorfos que comprende diversas especies de conejos y liebres.

LEUDAR *Hacer que fermente la masa agredándole levadura.

LEUCINA *Aminoácido esencial.

LEVADURA *Minúsculo organismo vivo, microhongo unicelular, mayormente perteneciente a los ascomicetos y que se reproduce por germinación. El género *Saccharomyces* es usado en la fermentación de la cerveza y del vino, debido a que en condiciones de baja concentración de oxígeno produce cimasa, un sistema enzimático que rompe los azúcares en alcohol y anhídrido carbónico, lo que se conoce como fermentación alcohólica. *Saccharomyces* también es usado en la elaboración del pan y derivados. Muchas levaduras se utilizan como fuente de proteínas y de vitaminas del grupo B.

LEVADURA DE CERVEZA *Subproducto desecado que se obtiene de la filtración del mosto de la cebada, una vez que ha ocurrido la fermentación por parte de diversas levaduras, especialmente *Saccharomyces cerevisiae*, y que contiene proteínas, vitaminas del complejo B y fósforo.

LEVADURA DE MASA *Fermentación espontánea de una mezcla de harina y agua por levaduras salvajes del género *Saccharomyces*.

LEVANTAR *Hacer fermentar una pasta de levadura.

LEVULOSA *Especie de glucosa.

LEY DE ENGEL *Ley que establece que cuanto más pobre es una familia, mayor es la proporción de sus ingresos que gasta en alimentos. Fue formulada por el funcionario y estadístico alemán Ernest Engel (1821-1896), quien publicó el primer análisis de los presupuestos familiares en 1857.

LIBRO DE COCINA *Asiento o apuntación de recetas de cocina. Sin. Recetario de cocina.

LICHI *Litchi.

LICOPENO *Pigmento carotenoide de color rojo, característico de tomates y pimentones.

LICOR *Cualquier bebida alcohólica o espirituosa que se obtiene por destilación, maceración o mezcla de diversas sustancias.

LICOR DESTILADO *Bebida alcohólica por destilación, principalmente aguardiente, brandy, whisky, etc. Algunas bebidas como el cocuy y la tequila son obtenidas por fermentación y destilación a la vez.

LICOR FERMENTADO *Bebida alcohólica obtenida por fermentación, principalmente cerveza y vino.

LICORERA *Utensilio de mesa donde se colocan las botellas o frascos de licor y a veces los vasitos o copas en los que se sirve. *Botella de cristal decorada para guardar y servir licores. *Mueble ordinariamente pequeño o departamento de otro mayor, destinado a guardar botellas de licor u otras bebidas.

LICORERÍA *Establecimiento donde se vende toda clase de bebidas alcohólicas.

LICUAR *Hacer líquida una cosa sólida o gaseosa.

LICUADORA *Aparato eléctrico para licuar frutas, hortalizas y otros alimentos.

LICURI *Syagrus coronata*. *Palmera productora de cera y aceite de semilla. *Fruto de esta planta, nuez, de 3 cm de largo, amarillo y carnoso, comestible, estimado por su mesocarpo dulce y mucilaginoso.

LIEBRE *Lepus americanus*. *Mamífero del orden de los Lagomorfos, que mide unos 70 cm desde la cabeza hasta la cola, y de 20 a 24 cm de altura; con pelaje suave y espeso de color negro rojizo en la cabeza y lomo, leonado en el cuello y patas, y blanco en el pecho y vientre; la cabeza proporcionalmente pequeña, con hocico estrecho y orejas muy largas, de color gris con las puntas negras; el cuerpo estrecho, las extremidades posteriores más largas que las anteriores, y la cola corta, negra por encima y blanca por debajo. Animal tímido, de veloz carrera, vive preferentemente en las llanuras, sin hacer madrigueras. Su carne es comestible y apreciada, y su piel más estimada que la del conejo.

LIGAR *Unir y dar consistencia a una salsa o a una crema con la cocción, añadiendo huevos, salsa blanca, nata, crema o mantequilla.

LIMA *Citrus aurantifolia*; *C. limetta*. *Planta y fruta cítricas, semejante a la naranja, de piel más amarilla y lisa que ésta; la pulpa, de color verdoso, tiene un sabor agri dulce. sin. Lima agria, Lima dulce.

LIMA AGRIA *Lima.

LIMA DULCE *Lima.

LIMAZA *Nombre común de una planta arbustiva o arbórea, del género *Citrus*, productora de frutas del mismo nombre. Su fruto es globoso, achatado en ambos polos (base y ápice), sobre todo en el ápice, donde presenta un círculo acanalado que tiene un diámetro de 3 a 5 cm; epicarpio siempre verde, glabro, con superficie entre lisa y verrugosa; mesocarpo blanco esponjoso; semillas nulas o escasas. Jugo abundante y muy dulce. Se cultiva en la zona larense de El Tocuyo y Humocaro Alto.

LIMBURGER *Queso de pasta blanda, de piel fina con flora húmeda, de color amarillento, presentado en molde grande y redondo, con un contenido de 40 a 60% de materias grasas.

LIMEQUAT *Citrus aurantifolia* x *Fortunella japonica*. *Cítrico híbrido.

LIMERO *Limón dulce.

LIMÓN *Fruto del limonero, de tamaño pequeño, ovoideo o casi esférico. La cáscara es delgada, amarilla verdosa en la madurez, y la pulpa, verdosa o amarilla, es muy ácida.

LIMÓN CRIOLLO *Limón.

LIMÓN DULCE *Citrus limetta*. *Árbol bajo muy ramificado, con ramas espinosas, pertenecientes a la familia de las Rutáceas. *Fruto de esta planta, de cáscara lisa y delgada y de pulpa dulce. sin. Lima dulce, Limero.

LIMÓN FRANCÉS *Variedad de *Citrus limon*. *Fruto de este árbol, de cáscara gruesa y áspera y de color amarillo, usada generalmente para dulces.

LIMONADA *Bebida a base de jugo de limón, agua y azúcar. Se sirve generalmente fría.

LIMONARIA *Citronela.

LIMONCILLO *Nombre común a varias especies de plantas pertenecientes a las familias de las Verbenáceas, Celastráceas y Rutáceas, entre otras. Se trata de una hierba saborizante, con sabor a limón.

LIMONERO *Citrus limon*; *C. limonaria*; *C. aurantifolia*. *Árbol pequeño de la familia de las Rutáceas, muy ramificado, provisto de espinas, de hojas elípticas y oblongas y flores pequeñas, blancas, agrupadas en las axilas de las hojas. Su fruto es el limón o limón agrio.

LIMOUSINE *Raza bovina francesa con aptitud para la producción de carne.

LIMPIADIENTES *Mondadientes.

LIMPIADOR *Corydoras* spp. *Pez fluvial de pequeñas dimensiones. Se alimenta de residuos orgánicos acumulados en lagunas, especialmente las marginales del río Orinoco. **Hypostomus* sp. Pez fluvial pequeño, de color pardo, cuerpo recubierto por placas óseas a modo de armadura, boca en forma de ventosa. Abunda en la región del Delta. *Trapo que se utiliza para limpiar el budare. Sin. Limpión.

LIMPIÓN *Limpiador. *Trapo viejo que se utiliza para limpiar. *Paño que se utiliza para secar la vajilla.

LIOFILIZACIÓN *Procedimiento de desecación por medio del frío, que consiste primeramente en congelar el producto a una temperatura muy baja y después someterlo al vacío provocando la sublimación del agua presente.

LIPASA *Enzima que desdobra las grasas en sus ácidos grasos y alcohol constituyentes.

LÍPIDOS *Nombre científico de las grasas, fuente principal de la energía aportada por la alimentación (1 g de lípidos aporta 9,3 calorías). Cuando la grasa de "reserva" (tejido adiposo) aumenta en una cantidad que pone en peligro la salud del organismo, se convierte en obesidad. Los lípidos presentes en el cuerpo, como los aportados por la alimentación, son esencialmente triglicéridos (combinación de una molécula de glicerol con tres de ácidos grasos).

LIPINA *Sustancia grasa compleja, como la lecitina, fosfolípido que se encuentra en las membranas celulares.

LIPOPROTEÍNAS *Complejo formado por elementos lipídicos y proteicos con funciones vitales.

LÍQUIDO *Dícese de todo cuerpo cuyas moléculas tienen tan poca cohesión que se adaptan a la forma de la cavidad que los contiene y tienden siempre a ponerse a nivel, como el agua, el vino, el aceite.

LISA *Mugil curema*. *Pez marino de unos 30 a 40 cm de largo, color plateado en el lomo y muy escamoso, abundante en las aguas salobres de los

estuarios, en las desembocaduras de los ríos y en las lagunas litorales de aguas saladas. Se alimenta de pequeños crustáceos, algas y detritos. Se comercializa fresco o salado. Sus huevas, después de saladas y secadas al sol, son muy apreciadas como alimento. De gran importancia en la comercialización. *Cerveza de sifón servida en jarra.

LISINA *Aminoácido esencial.

LITCHI *Litchi chinensis*. *Árbol de la familia de las Sapindáceas, bajo y muy ramificado, de corteza muy áspera y grisácea. Originario probablemente de India, es cultivado en China desde hace más de 40 siglos. *Fruta de este árbol, ovoide, de 3 a 4 cm de longitud, de cáscara roja, cubierta de tubérculos planos a manera de escamas; arilo blanco translúcido, azucarado. Se usa como postre en los restaurantes chinos. Sin. Lichi, Mamón chino.

LITRO *Unidad de capacidad métrica decimal para los líquidos, equivalente al contenido de un decímetro cúbico.

LIVAROT *Queso francés de leche de vaca, de pasta grasa, homogénea y sabor pronunciado.

LLAMA *Lama glama*. *Camélido suramericano doméstico, explotado como animal de carga, por su carne y por su pelo.

LLENURA *Sensación de pesadez y malestar en el estómago producida por el exceso de comida.

LOCERÍA *Fabricación de vasijas de barro, alfarería.

LOCHO *Especie de venado pequeño que habita en los Llanos. *En algunas partes, topocho.

LOCO *En Guárico, variedad de hallaca hecha sólo de masa muy aliñada y sin guiso, envuelta en hojas de cambur. En El Tocuyo se llama tamare; en Cúcuta, Colombia, tamale, y en Caracas y otras regiones del país, bollo. **Concholepas concholepas*. Molusco de gran tamaño, abundante en las costas del Pacífico, en América del Sur. Sin. Abalón.

LOCRO *Guisado de carne, papas o maíz y otros ingredientes, típico del sur de Suramérica.

LOMBARDA *Variedad de col, de forma semejante al repollo de color encendido que tira a morado.

LOMITO *Corte de carne que corresponde a la parte más blanda de la carne de res, comprendida entre el lomo y las costillas. Es el solomillo español.

LOMO *Parte inferior y central de la espalda. Cada una de las dos piezas de carne de cerdo o de vacuno que está junto al espinazo y bajo las costillas.

LOMO EMBUCHADO *Embutido de lomo de cerdo, sin grasa exterior, con un proceso de curación de 2 a 5 meses.

LOMO GUAYANÉS *Preparación elaborada con lomito de res asado cubierto con queso guayanés.

LONCHA *Cosa larga, ancha y delgada. Sin. Lonja.

LONCHERA *Envase de metal o plástico, provisto generalmente de un termo, que se usa para guardar y transportar los alimentos que se llevan al lugar de estudio o de trabajo. Viene del inglés "lunch".

LONGAN *Euphorbia longana*. *Árbol bajo, de hasta 10 m de altura, nativo de Asia, de tronco corto y muy ramificado. *Fruto del mismo nombre, drupa esférica, de 2 a 3 cm de diámetro. La cáscara es rojiza y el arilo amarillo, agridulce y comestible.

LONGANIZA *Tripa rellena de carne de cerdo finamente picada y muy adobada. Deriva del latín "lucanicea", que significa embutido. Lucanicea, a su vez, viene de Lucania, región del sur de Italia donde se originó la fabricación del embutido. En su etimología posiblemente influyó la palabra "longus", que en latín significa largo.

LONGHORN *Raza bovina derivada del ganado español y conservada aún en Texas y algunos estados del sur de Estados Unidos. Se la conoce por sus cuernos largos.

LONGO *Melongena melongena*. *Caracol muy estimado, que goza de gran fama como afrodisíaco. Se consume sancochado, directamente con limón, guisado o en ensaladas.

LONJA *Loncha, corte delgado de carnes, embutidos, quesos, etc. *Sitio público de contratación comercial. *Tienda donde se vende cacao, azúcar y otros géneros.

LOQUITO *Bollo de hallaca.

LORO COTORRA *Scarus vetula*. *Pez marino de unos 50 cm de largo y uno de las más abundantes entre la familia de los Escáridos. Tiene el cuerpo verde-azulado con los bordes de las escamas rojo-anaranjados y vive en fondos someros, de aguas claras y formaciones coralinas. Es comestible y se captura generalmente en mares.

LOROS *Scarus* spp; *Sparisoma* spp. *Peces marinos. Las especies de la familia de los Escáridos se conocen generalmente con el nombre de loros y habitan en mares tropicales. Su talla varía de unos pocos centímetros hasta más de un metro en algunas especies. Casi todas las especies tienen una coloración llamativa, de tonos vivos y contrastados. Viven en aguas someras, casi nunca por debajo de 25 m, claras y con desarrollo de formaciones coralinas. Son comestibles. Su carne no es de primera calidad, pero es cada vez más aceptada en los mercados. Se usa en la elaboración de empanadas.

LOSA *En Oriente, plancha de hierro en forma circular usada para asar arepas.

LOTE *Cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

LOVI LOVI *Flacourtia inermis*. *Árbol bajo de tronco irregular. Su fruto es una drupa esférica, de unos 2 cm de diámetro, roja, de pulpa amarillenta, ácida y astringente, que se come cruda o en jaleas y conservas.

LOZA *Bárró fino, cocido y barnizado, de que está hecha la vajilla usual. *Esta misma vajilla.

LUBINA *Nombre común utilizado para identificar a las especies pertenecientes al género *Dicentrarchus*. **Dicentrarchus lobrax*. Pez marino de color plateado y carne muy apreciada.

LUCIO *Esox* sp. *Pez acantopterigio de agua dulce, de carne comestible.

LUCIO PERCHA *Sander lucioperca*. *Pez acantopterigio de agua dulce semejante a una perca grande. Su carne es muy estimada.

LÚCUMA *Lucuma biferá*. *Árbol de las Sapotáceas, de copa globosa, de 5 a 10 m de alto, de hojas pequeñas, elípticas y brillantes. *Fruto del mismo nombre, de forma ovoide a cónica, de 5 a 8 cm de largo, de cáscara dura y quebradiza. La pulpa amarillenta se come cruda o preparada en helados.

LUFA *Luffa* spp. *Planta anual perteneciente a las Cucurbitáceas, de crecimiento rápido, de tallos largos, hojas triangulares y flores estaminadas. *Fruto del mismo nombre, elipsoidal y claviforme, como un pepino. La fibra del fruto muy ligera, se usa como esponja de baño o para lavar platos. Sin. Cedazo, Estropajo.

LULO *Solanum quitoense* *Arbusto perteneciente a las Solanáceas, de hasta 2 m de alto, de tallos cilíndricos de una pubescencia blanca y harinosa. *Fruto del mismo nombre, baya globosa, de 2 a 6 cm de diámetro, amarilla. El fruto no se come fresco, sino en jugo o en pasta. Los frutos tiernos se pueden emplear como encurtidos. Sin. Naranjilla.

LULO GRANDE *Cocona.

LUMBRE *Materia combustible encendida.

LUMPIA *Rollo pequeño de masa de harina de trigo o de arroz, relleno con vegetales, propio de la comida china internacional. Sin. Rollo imperial.

LUNCH *Anglicismo, comida ligera. Sin. Refacción, Refrigerio.

LUNCHERÍA *Establecimiento donde se expende comida ligera.

LUPINO *Lupinus* spp. *Género de plantas leguminosas que comprende más de un centenar de especies. Entre ellas se encuentra el altramuç.

LÚPULO *Humulus lupulus*. *Planta cannabácea, perteneciente a las Moráceas, nativa de Europa y Asia, de tallos sarmentosos, hojas parecidas a las de la vid y fruto en forma de piña globosa, el cual, desecado, sirve para aromatizar y dar sabor amargo a la cerveza.

LURA *Pequeño calamar, de 10 a 15 cm, de cuerpo fino y sabor exquisito.

LURIA *Calamar.



MABÍ *Colubrina reclinata*. *Árbol de la familia de las Ramnáceas, de 8 a 20 m de altura, de hojas elípticas u ovado-lanceoladas; flores pequeñas verdoso-amarillentas, agrupadas en fascículos axilares y fruto globoso, cápsula, de color rojizo o pardo. *Bebida fermentada preparada con la corteza de este árbol y con hojas de Guadén (*Pimenta racemosa*), corteza de Guayacán (*Guaiacum officinale*), astillas de canela, clavos de especia y ron. Es típica de Güiría y costa sur de la península de Parí. El mabí lo toman las mujeres para concebir y los hombres para "limpiarse la sangre", después de haberse curado de una enfermedad venérea.

MABITA *Mellipona quadrifasciata*. *Abeja silvestre de color negro que los campesinos suelen criar en troncos secos o ahuecados.

MABOLO *Diospyros discolor*. *Árbol de las Ebenáceas, con ramas erectas que forman una copa cónica. *Fruto de este árbol, aplanado, cubierto por pubescencia rojiza; de pulpa amarilla, dura, seca, aromática, de olor desagradable pero de buen sabor.

MACA *Señal que queda en la fruta por algún daño que ha recibido.

MACABÍ *Albula vulpes*. *Pez marino plateado, de cuerpo alargado y alrededor de 60 cm de largo. Vive en fondos arenosos, de poca profundidad y de aguas claras. Su carne es insípida y espinosa.

MACADAMIA *Macadamia ternifolia*. *Árbol bajo, de hasta 15 m de alto, de follaje muy hermoso. De origen australiano, sus nueces son de alta calidad por su sabor y valor nutritivo. *Nuez de macadamia.

MACAGUA *Crypturellus erythropus margaritae*. *Ave, especie endémica de la isla de Margarita, muy solitaria, de bosques abiertos y matorrales espinosos, curiosa, corredora y cantora vespertina. Especie apetecida por su carne. Fue muy abundante y hoy día está casi extinguida. Sin. Soisola, Soisola pata roja.

MACAGÜITA *Martinezia aiphanes*. *Palmera de unos 4 m de alto, con el tronco erizado de espi-

nas negras. Se cultivaba como planta ornamental, particularmente en los jardines de Caracas. *Fruto de esta palmera, amarillo-anaranjado, algo carnososo; semilla con albumen blanco y comestible. *Otras especies de palmas reciben este nombre, tales como *Aiphanes elegans*, común al pie de los Andes, entre Barinas y Barinitas; *A. caryotifolia*; *A. erosa*.

MACANILLA *Bactris* spp. *Palmera que mide unos 10 m de altura, de tronco espinoso, hojas pinadas de unos 2 m de alto e inflorescencia ramificada. Crece en zonas cálidas. *Fruto de esta planta, drupa uniforme de unos 3 cm de diámetro, que se da en grandes racimos. Es comestible. *Pijigüao.

MACAO *Mamón. *Fruto silvestre propio de las islas de Cubagua y de Margarita. Se cocía y molía con piedras para hacer harina, con la que los indígenas hacían pan en tiempos precolombinos y coloniales.

MACAPIRITÚ *Zorroccloco.

MACARELA *Decapterus punctatus*; *Scomber* sp; *Scomberomorus* sp; *Scomber japonicus*. *Pez marino de entre 30 y 40 cm de largo. Coloración azul marino intenso en el dorso y blanca en el vientre. Usualmente forma grandes cardúmenes. Su pesca tiene importancia comercial para la industria. Sin. Cachorreta.

MACARELA CANALERA *Decapterus macarellus*. *Pez marino de cerca de 20 cm de largo. Coloración verde oscuro o azulada hacia la parte inferior y blanco plateado hacia la parte ventral. Abundante en las proximidades de algunas islas oceánicas, como La Blanquilla, donde constituye un recurso pesquero de importancia por su estimada carne.

MACARRÓN *Pasta alimenticia hecha con harina de trigo, que tiene forma de canuto alargado. *Pasta dulce, pequeña, redonda, crocante en el exterior y suave en el interior, hecha de una pasta a base de almendras, azúcar y clara de huevo, aromatizada con vainilla, café, chocolate, etc.

MACARRONADA CRIOLLA *Macarrones con queso y una salsa de tomate, perejil, cebolla, ajo, pimienta, comino y manteca o aceite. Se dispone en un envase refractario por capas (queso, salsa, macarrones, y así sucesivamente, siendo la última de queso.) *Plato con macarrones, carne, tomate y condimentos.

MACATO *Bebida fermentada de yuca. El macato se preparaba con casabe tostado y papelón en el Oriente de Venezuela.

MACEAR *Golpear la carne con el mazo para romper las fibras y ablandarla.

MACEDONIA *Postre compuesto de una mezcla de diversas frutas, cortadas en dados o rodajas y servidas con su propio jugo. *Mezcla de verduras cortadas en pequeños dados, cocidas separadamente.

MACERACIÓN *Reblandecimiento de la piel o de los demás tejidos mediante contacto prolongado con un líquido.

MACERAR *Procedimiento destinado a ablandar y aromatizar determinados alimentos, para lo cual se dejan remojando en un líquido con distintos condimentos. Sin. Marinar.

MACHA *Molusco de mar de carne comestible.

MACHACAR *Golpear una cosa para quebrarla o deformarla.

MACHACOMO *Zorrocloco.

MACHIMBRE *Raquis del plátano.

MACHIRE *En Lara y Falcón, se dice de la masa de maíz o de harina que ha quedado mal molida.

MACHORRA *Hembra generalmente infecunda, de fenotipo poco femenino. Se aplica generalmente a la vaca.

MACHUELO *Opisthonema oglinum*. *Pez marino, verde azulado en el dorso y plateado en el vientre, con algunas partes negruzcas. Mide 38 cm de largo y pesa unos 300 g. Tiene importancia

comercial en el país y se captura principalmente en la región nororiental con redes de cerco y al arrastre. Comestible. Se usa sobre todo para la fabricación de harina de pescado.

MACIS *Corteza olorosa, roja o rosada, que cubre la nuez moscada. Se usa como especia.

MACO *Mamón.

MACOUBEA *Macoubea guianensis*. *Planta apocinácea, con látex. *Fruto de esta planta, grande, esférico o aplanado, de 10 a 15 cm de diámetro, de pulpa dulce comestible.

MACROBIÓTICA *A principios de la década de 1900, George Ohsawa sugirió que la filosofía budista del Zen debería aplicarse para determinar los ingredientes de la dieta más saludable. Con base en ello, seleccionó los alimentos adecuados bajo el principio del yin-yang. El yin estaba ejemplificado por la acidez, el potasio, el azúcar y las frutas, y el yang por la alcalinidad, el sodio, la sal y los cereales. Consideró la relación de 5:1 del yin al yang como el equilibrio perfecto y este equilibrio se encuentra en la comida perfecta, el arroz integral. *Apto para alargar la vida. *Arte de vivir muchos años.

MACROMINERALES *Minerales requeridos en la dieta en cantidades mayores a 100 mg por día o presentes en el cuerpo en cantidades mayores a 0,01% del peso corporal.

MACRONUTRIENTE *Elemento que se necesita en cantidades relativamente grandes para el desarrollo de un organismo. Su requerimiento se mide en gramos o kilogramos e incluye las proteínas, los carbohidratos, los lípidos y el agua.

MACUTO *Cesta de forma cilíndrica, más alta que ancha, con un asa en la boca, que se usa para transportar víveres y otros objetos pequeños.

MADA *Maya.

MADEIRA *Madera.

MADERA *Vino producido en la isla portuguesa de Madeira, con cepas "malvasia". Se refuerza

con cognac, como el oporto, y se puede someter a largos períodos de envejecimiento. Los hay secos, como el verdelho, hasta dulces como el buel. Propio para aperitivo, recomendado en la preparación de numerosas recetas de cocina, muy estimado en la Venezuela del siglo XIX. Sin. Madeira.

MADRINA *En el trapiche, el dulce que se deja en la batea para preparar el melado que está a punto de panela. *En el trapiche, el madero que ejerce presión sobre la caña de azúcar. *Manada pequeña de ganado manso que sirve para guiar o reunir el bravío.

MADROÑO *Rheedia madruno*. *Árbol de las Gutíferas o Clusiáceas, de hasta 8 m de alto, originario del norte de Suramérica. *Fruto de este árbol, ovoide o elipsoidal, de 3 a 5 cm de longitud, con cáscara dura, amarilla, cubierta de protuberancias y con abundantes canales de látex. La pulpa blanca, delgada, acidula y comestible, cubre de 3 a 4 semillas grandes. Sin. Cozoiba.

MADURACIÓN *En la industria de elaboración de quesos, la maduración consiste en una sucesión de operaciones enzimáticas, la mayoría producidas por floras microbianas, que dan lugar a una fermentación de la lactosa residual de la cuajada. Los agentes de maduración son los estreptococos, los lactobacilos, los enterococos y los mohos, como *Geotrichum candidum*. Esencialmente, los factores que controlan la maduración son la humedad, la aireación, la temperatura, el pH y el contenido de sal. *Acción y efecto de madurar o madurarse.

MADURAR *Dar sazón a los frutos.

MADURO *Plátano que está en sazón.

MADUROS LACUSTRES *En Maracaibo, los frutos del platanero. Es el pan corriente en las tres comidas, sin distingo de clase social y lo consumen verde, pintón y maduro, de muchas maneras, pero especialmente rellenos con queso, asados en brasas o en horno.

MAESTRO DE COCINA *Cocinero mayor.

MAFAFA *Ocumo.

MAGDALENA *Bollo pequeño, generalmente redondo y abombado, hecho de masa de bizcocho.

MAGNESIO *Macroelemento que afecta el metabolismo de calcio, sodio y potasio. Alrededor del 40% del magnesio en el cuerpo se encuentra en tejidos musculares y otros tejidos blandos, alrededor de 1% en líquidos extracelulares y el resto en tejido óseo.

MAGRO/GRA *Flaco, sin grosura. *Carne sin grasa.

MAGUEY *Agave atrovirens*. *Planta agavácea de la cual se obtiene aguamiel, un líquido azucarado extraído de una cavidad practicada en la parte superior del tronco, antes de iniciarse la floración, y el pulque, resultante de la fermentación del jugo. *La flor de esta planta, de color verdoso, se usa como ingrediente de ajiceros.

MAGULLAR *Causar a un tejido orgánico contusión, pero no heridas, comprimiéndolo o golpeándolo fuertemente.

MAHONESA *Mayonesa.

MAICEADO/DA *Se dice de la persona o animal saludable, robusto y bien alimentado. Sin. Maiciado.

MAICENA *Especie de harina de maíz refinada, empleada para la preparación de distintos tipos de alimentos. Sin. Maicina, Maizena.

MAICERO/RA *Dícese del animal que se alimenta básicamente de maíz. *Agricultor que cultiva maíz. *Maizal.

MAICIADO/DA *Maiceado.

MAICINA *Maicena.

MAÎTRE D'HOTEL *Salsa francesa, a base de mantequilla bien fresca, con perejil picado, jugo de limón, sal y pimienta. Se emplea en pequeñas porciones para decorar y acompañar carnes y pescados asados a la parrilla. *Jefe de comedor en un restaurante que toma la comanda o pedido y dirige a los camareros.

MAÍZ *Zea mays*. *Planta americana, gramínea cultivada de gran importancia económica y nutricional. De ella existen tantos tipos diferentes en su aspecto morfológico, que una descripción detallada sería demasiado amplia. Su tallo es grueso y alto, formado de nudos y entrenudos; sus hojas son largas y puntiagudas; tiene flores masculinas terminales y flores femeninas axilares; su fruto es una mazorca con granos de color mayormente amarillo rojizo, muy nutritivos. *Grano de esta planta, formado especialmente por endospermo, que corresponde al 85% del peso seco del grano, y embrión. Sin. Zara.

MAÍZ, ACEITE DE *Aceite obtenido durante la molienda por vía húmeda del maíz a partir del germen, extraído bajo presión o por solventes.

MAÍZ AMARILLO *Variedad de maíz cuyos granos son de color amarillo intenso.

MAÍZ BLANCO *Variedad de maíz cuyos granos son blancos, muy estimados para hacer arepas.

MAÍZ CARIACO *Variedad de maíz cuyo grano es más grande que el del maíz blanco común, redondeado y de color blanco mate.

MAÍZ CHIQUITO *Variedad de maíz propia de los páramos. Sancochado es blando y dulce. Se emplea sin pilar porque la cutícula es muy delgada; es una planta de 50 cm de alto.

MAÍZ COCIDO O SANCOCHADO *Grano de maíz que ha sido sometido a la acción del calor húmedo con la finalidad de ablandar el grano íntegro o pilado.

MAÍZ DE PICO *Parte de la cáscara del grano de maíz que conserva el embrión después del proceso de pilado; se usa como alimento para los animales domésticos.

MAÍZ DE YUCATÁN *Variedad de maíz cuyos granos son bastante duros.

MAÍZ EN CONCHA *Dícese del grano de maíz íntegro.

MAÍZ EN GRANO O DESGRANADO *Maíz que se obtiene al quitar los granos de la mazorca.

MAÍZ FARISÍ *Variedad de maíz que se cultiva en el estado Mérida y se cosecha a los tres meses.

MAÍZ PELADO *Grano de maíz que no está completamente seco, el cual se cuece o se remoja con ceniza y luego se frota entre las manos o con una piedra para quitarle la cutícula que lo cubre. Se usa en la preparación de arepa y otros platos.

MAÍZ PILADO *Maíz descascarado, con pérdida del germen y la cutícula. Originalmente se hacía golpeándolo con un mazo en un pilón. Hoy se hace a máquina y con él se prepara la masa de maíz. El maíz pilado ha sido sustituido por el uso de la harina de maíz precocido.

MAÍZ REMOJADO *Maíz pilado sometido a la cocción del agua a temperatura ordinaria.

MAIZAL *Terreno sembrado de plantas de maíz.

MAIZENA *Maicena.

MAJADERO *Madero en forma de basto que se utiliza para pilar el maíz.

MAJAGUA *Calabura.

MAJAR *Triturar un alimento, especialmente ajos, en el mortero.

MAJARETE *Dulce de consistencia gelatinosa, hecho con masa de maíz, leche de coco, leche, azúcar o papelón y aromatizado con vainilla o canela. *Postre de consistencia semisólida preparado con harina de maíz, agua de coco, azúcar y canela. Sin. Manjarete.

MAJORERO *Queso de las Islas Canarias, de leche de cabra, pasta consistente y sabor picante.

MAKOPA *Syzygium javanicum*; *Eugenia javanica*. *Árbol bajo de las Mirtáceas, de hojas oblongas o elípticas y flores blancuzcas o amarillentas. *Fruto de esta planta, piriforme, blanco o rojo, con el ápice hundido.

MALA RABIA *En Zulia, dulce de plátanos maduros. Se prepara con plátanos maduros, papelón o azúcar, canela y vainilla. Suele acompañarse con majarete o manjar blanco. *Conserva blanca de batata.

MALACHO *Elops saurus*. *Pez marino de 70 cm de largo. Color gris plateado con reflejos azules hacia la parte dorsal, con algunas partes amarillas. Vive en fondos fangosos o arenosos hasta una profundidad de 50 m. Común en la región oriental del país; comestible, pero de escasa comercialización.

MALACIA *Aberración del apetito que consiste en el deseo de comer materias inadecuadas para la nutrición, como tierra, madera, jabón, etc.

MALACOCULTURA *Cultivo de moluscos.

MALAGUETA *Bayrum, Guadén.

MALANGA *Colocasia antiquorum*; *C. esculenta*. *Hierba de la familia de las Aráceas, que mide de 50 cm a 1,2 m de alto, de hojas grandes, paletadas y acorazonadas de largos pecíolos. Se cultiva en zonas cálidas por sus tubérculos comestibles o con fines ornamentales. *Tubérculo de esta planta que sirve de alimento a personas y animales.

MALARMO *Platysilurus malarma*. *Bagre propio del golfo de Maracaibo donde alcanza hasta 1 m de largo. Cabeza deprimida, dorso oscuro, casi negro, salpicado de manchas negras redondeadas. Especie comercial frecuente en el mercado de Maracaibo. Su carne es muy apreciada. **Bumelia buxifolia*. Arbusto o árbol pequeño de la familia de las Sapotáceas, de hojas oblongas pubescentes en la cara inferior y flores pequeñas, blancas, agrupadas en espigas. El fruto es una baya de unos 14 mm de largo. Crece en zonas áridas de las costas marinas y en las playas del lago de Valencia.

MALNUTRICIÓN *Estado patológico, general o específico, resultante de una carencia o de un exceso relativos de uno o más nutrientes esenciales, que puede manifestarse clínicamente o ser sólo perceptible mediante pruebas bioquímicas o fisiológicas.

MALOJILLO *Citronela.

MALOJO *Planta de maíz, o parte de ella, que por haber sido sembrada según un procedimiento especial, no puede dar frutos y se recolecta aún verde para ser utilizada como forraje.

MALTA *Granos germinados de cebada a los que se le han separado los tegumentos, el germen y las radículas. Se destina a la elaboración de cerveza. *Bebida no alcohólica hecha de cebada germinada, y de gran consumo popular en Venezuela. También se la llama cerveza negra.

MALTEADO *Germinación de semillas de cereales.

MALTINA *Principio activo de la malta, presente en varios cereales.

MALTOSA *Azúcar específico proveniente de la degradación del almidón por la maltasa.

MALVA *Malva* spp. *Hierba saborizante.

MALVASÍA *Tipo de uva y de vino generalmente dulce.

MALVAVISCO *Althaea officinalis*. *Planta malvácea cuya raíz se usa como emoliente.

MAMAR *Chupar con los labios y la lengua la leche de los pechos.

MAMEY *Mammea americana*. *Árbol de la familia de las Gutíferas o Clusiáceas, de hojas opuestas alargadas y de pequeñas flores blancas. Se cultiva en zonas cálidas. *Fruto de este árbol; redondo, de unos 15 cm de diámetro; con cáscara gruesa de color pardo y pulpa de color rojizo o amarillo intenso, dura, dulce, comestible. Se consume directamente o se usa para la elaboración de dulces o refrescos.

MAMÍFEROS *Animales homotermos que paren sus hijos vivos. Son vertebrados en los cuales los embriones están en comunicación con su madre a través de una placenta. Los pequeños se alimentan de leche de las glándulas mamarias de sus madres. La piel está cubierta de pelo y tiene

glándulas sudoríparas y sebáceas. Suelen tener formaciones córneas (uñas, garras, pezuñas y cuernos). El ser homotermo les permite conquistar todos los biotopos de la tierra, adaptándose a los cambios de clima mediante el cambio de pelo, el letargo o las migraciones.

MAMILA *Tetero, biberón para alimentar a los niños.

MAMÓN *Melicoccus bijugatus*. *Árbol frondoso de la familia de las Sapindáceas de 15 a 30 m de altura, hojas compuestas y alternas de color verde brillante y flores pequeñas de color blanco verdoso, separadas las masculinas de las femeninas; su fruto es muy estimado. *Fruto de esta planta, redondo, de envoltura coriácea, pulpa gelatinosa, comestible, de sabor agri dulce y coloración rosada, rica en hierro y otros minerales. Algunos comen su semilla tostada. Sin. Macao. Maco.

MAMÓN CHINO *Litchi.

MAMURE *En Oriente, cesta de forma circular que usan los buzos para la recolección de ostras.

MANÁ *Rocío milagroso con el que Dios alimentó al pueblo de Israel en el desierto.

MANACA *Euterpe oleracea*. *Palma alta, abundante en el delta del Orinoco. Crece en grupos de 12 o más plantas, cuyos tallos de 8 a 20 m están sostenidos por una espesa masa de raíces aéreas. Su madera es de gran utilidad; las hojas sirven para hacer techos y fabricar cestos; el cogollo cocido, llamado palmito, es comestible. *Fruto de este árbol, baya redonda que contiene una semilla, cubierta por una cáscara donde está el aceite. Los warao la utilizan para elaborar el carato de manaca. Sin. Morroque, Palmito, Uassi.

MANAMANA *Anodus laticeps*. *Pez de agua dulce, de color gris y con presencia de numerosas y pequeñas escamas. Su carne es comestible, pero de escasa importancia comercial por la escasez de sus capturas. Disperso en el lago de Maracaibo y el Orinoco.

MANANTIAL *Agua que mana. *Nacimiento de las aguas.

MANAR *Brotar o salir un líquido de una parte.

MANARE *Cedazo, generalmente circular y de poca profundidad o casi plano, hecho de tiras de fibra vegetal entretejidas alrededor de una base hecha de bejuco. *Especie de cesta, de forma rectangular o redonda, que se suspende del techo de la cocina para guardar alimentos. *Cesta redonda hecha en bejuco o carruso para lavar maíz, servir arepas, etc.

MANARE DE ARNEAR *Cesta redonda y plana, de base trenzada de aro circular fuertemente anudado, que se usa para airear o ventear los granos, especialmente el café y el maíz. *Cesta de forma circular hecha de fibra vegetal que se utiliza para cernir harina, especialmente de yuca, y para otros usos similares. *Aro de mimbre provisto de un enrejado generalmente de cañas, que se suspende del techo con la finalidad de colgar alimentos y objetos.

MANCHA, LA *Raza caprina con aptitud lechera formada en Oregon, EE.UU., en 1958, a partir del cruce entre cabras españolas y suizas.

MANCHEGO *Famoso queso español de pasta dura, elaborado con leche de oveja en la región de La Mancha.

MANDARINA *Citrus reticulata*. *Bajo este término se agrupan tipos muy variados, entre ellos verdaderas mandarinas, originaria de China y Japón, de cultivo muy antiguo; la naranja king (*C. nobilis*), probablemente un híbrido entre mandarina y naranja dulce; las tangerinas (*C. deliciosa*), de los países del Mediterráneo. Sus frutos son de cáscara intensamente coloreada y suelta. Son aplanados, oblongos, de 4 a 8 cm de diámetro, con la base hundida o prominente y el ápice hundido. La pulpa es jugosa, amarillo-rojiza.

MANDARINE *Licor de mandarina, de 40°, obtenido macerando la fruta en coñac.

MANDINGA *Red grande hecha de hilo y cuerda, especialmente de majagua, que se utiliza para

pescar en la costa y requiere no menos de 25 personas para manejarla.

MANDIOCA *Yuca. *Harina fina extraída de la raíz de la yuca o mandioca.

MANDOCA *Rosquilla hecha de harina de maíz, azúcar morena o papelón, queso y plátano maduro o yuca molida. Se fríe en aceite o en manteca de cochino. Sin. Manduca.

MANDU *Garcinia dulcis*. *Árbol de Malasia, perteneciente a las Gutíferas o Clusiáceas. *Fruto de esta planta, esférico, pequeño, jugoso y de color amarillo. Se come crudo o en jaleas. En Venezuela su cultivo es escaso.

MANDUCA *Mandoca.

MANERO *Nance.

MANGA *Fruta de una variedad de mango más redondeada, de mayor tamaño y aromática. *Manga de colar.

MANGA DE COLAR *Bolsa de tela, de forma cónica y boca ancha y redonda, usada para colar café. Sin. Marusa de colar.

MANGA PASTELERA *Bolsa de nylon u otro material, en forma de manga para decorar pasteles.

MANGABEIRA *Hancornia speciosa*. *Planta brasileña, utilizada tanto por el látex como por sus frutos. *Fruto de esta planta, esférico, de unos 5 cm de diámetro, de cáscara delgada y pulpa comestible.

MANGANESO *Oligoelemento presente en nueces y cereales y de manera poco significativa en los alimentos de origen animal. En el cuerpo está involucrado en el metabolismo de carbohidratos y lípidos y en la función cerebral. Es constituyente de algunas enzimas y activador de otras.

MANGARITOS *Ocumo.

MANGO *Mangifera indica*. *Perteneciente a la familia de las Anacardiáceas, como el marañón o merey. Probablemente originario de la península

malaya y regiones adyacentes de la India, su cultivo se remonta a unos 4.000 años. Fue introducido en América por dos vías, después del siglo XVI: de Filipinas a México, llevado por los españoles, y de India a Brasil, llevado por los portugueses. El árbol es de gran porte, alcanzando, a veces, hasta unos 40 m o más de altura. *Fruto de este árbol, drupa aplanada, de forma, tamaño y color muy variables, dependiendo de las variedades. El mango se come directamente o en forma de jugo, carato, jalea, conserva. Se le come pintón con sal, y en algunas zonas se le agrega verde a los hervidos de gallina y res.

MANGO DE BOCADO *Variedad de fruto pequeño, ovoide, muy perfumado y sin hebras.

MANGO DE HILACHA *Variedad de forma alargada, de corteza verde y que tiene en su pulpa muchas hebras.

MANGO JOBO *Taperiba.

MANGOSTÁN *Garcinia mangostana*. *Árbol de 5 a 12 m de altura, de las Gutíferas o Clusiáceas, de escaso cultivo en Venezuela. *Fruto de este árbol, baya aplanada, de color rojo a púrpura, de 3 a 7 cm de diámetro. Su pulpa es agri dulce, aromática y comestible. Sin. Mangostín.

MANGOSTÍN *Mangostán.

MANÍ *Arachis hypogaea*. *Planta leguminosa americana, rastrera, anual, con hojas paripinadas de 4 hojuelas, flores amariposadas, de color amarillas, con largos pedúnculos y legumbre ovalocilíndrica, contraída entre las dos semillas. *Fruto de esta planta, que es una cápsula indehisciente, con sus semillas, consumidas tostadas, de alto valor nutritivo en proteínas, grasas y vitamina PP. Sin. Cacahuete.

MANÍ GARRAPIÑADO *Golosina hecha de maní, pelado y tostado, recubierto de azúcar.

MANIRE *Manirote.

MANIRITO *Annona jahnii*. *Árbol pequeño o arbusto de la familia de las Anonáceas, que alcanza hasta 6 m de altura, de hojas simples, alternas,

pubescentes al principio, luego glabras y oblongas, flores amarillosas y fruto oviforme. *Fruto de este árbol, ovoide, a veces oblongo, de 5 a 9 cm de largo, con muchas semillas y una pulpa blanca, comestible, de sabor agri dulce.

MANIROTE **Annona purpurea*. *Árbol pequeño de la familia de las Anonáceas, originario de América tropical, de copa redondeada y flores grandes de color amarillo intenso o anaranjadas. *Fruto de este árbol, de forma globular, de hasta 12 cm de diámetro, cubierto de protuberancias rígidas y piramidales, su pulpa es amarilla, dulce y comestible. Abunda en los Llanos. Sin. Catigüire, Manire, Soncoya, Turagua.

MANJAR *Cualquier comestible. *Tipo de dulce venezolano que contiene maicena. *Dulce hecho con harina de maíz finísima o maicena, cocida, a la que se añade cualquier sabor, generalmente de frutas.

MANJAR BLANCO *Dulce elaborado a partir de la cocción de leche, canela, azúcar y maicena disuelta en poca cantidad de agua o leche fría y aromatizado finalmente con vainilla. Con él se suelen acompañar dulces en almíbar. *Plato español compuesto de pechugas de gallina, cocidas, deshechas y mezcladas con azúcar, leche y harina de arroz.

MANJAR DE COCO *Postre elaborado a base de almíbar, leche y coco rallado o molido. Llevado de nuevo al fuego, se le adiciona almendras dulces, peladas y molidas. Lejos del fuego, se le añaden yemas de huevo batidas, cocinando la mezcla hasta que hierva, momento en el cual se vacía en un molde y se espolvorea con canela.

MANJARETE *Majarete.

MANO *Mazo de madera dura de unos 80 cm de largo, de forma cilíndrica y extremos redondeados, que se usa para majar los granos de maíz en el pilón. *Cada uno de los gajos que forman un racimo de plátanos, cambures, topochos, etc.

MANO DE MOLER *Piedra un poco plana para moler aliño o para triturar el maíz sancocado.

MANOJO *Hacecillo de hierbas que se puede coger con la mano.

MANTA *Manta birostris*. *Pez de la familia Mobulidae que mide más de 6 m de envergadura y llega a pesar 1.400 kg; es de color oscuro con la parte ventral blanca; tiene la cabeza muy ancha y aplastada, aletas cefálicas largas y cola en forma de látigo. Habita en el Caribe, en alta mar.

MANTECA *Grasa obtenida de los animales (especialmente vacunos y porcinos), y de algunos frutos (cacao, maní).

MANTECADA *Alimento horneado elaborado con una pasta de maíz y mantequilla. *Rebanada de pan untada, especialmente con mantequilla.

MANTECADO *Helado de leche con sabor a vainilla. *Panecillo hecho con harina de trigo, manteca, huevos y azúcar. *Pan amasado o preparado con manteca de cerdo.

MANTECO *Rapanea guianensis*. *Árbol cuya madera fue muy estimada como leña para cocinar en los Llanos.

MANTECO, EL *Antiguo mercado de Barquisimeto.

MANTEL *Tejido con que se cubre la mesa de comer.

MANTELERÍA *Juego de mantel y servilletas.

MANTEQUERA *Vasija de barro para almacenar y conservar la manteca de cerdo, una vez derretida y colada por tamiz.

MANTEQUILLA *Producto obtenido mediante batido de la leche o de la crema, y que no debe contener más de un 18% de materia no grasa, y de ella un 16% de agua como máximo. En la práctica, su composición media es de un 83% de lípidos, 1 a 2% de materia seca y del 15 al 16% de agua. Contiene una buena fuente de vitamina A y caroteno, aunque aporta una cantidad apreciable de colesterol. Su color amarillo se debe a los carotenoides consumidos por la vaca. Desde el punto

de vista nutricional, la mantequilla se digiere más rápidamente que otras grasas.

MANTEQUILLA DE MANÍ *Producto proveniente esencialmente de la trituration final del grano de maní tostado, al que se puede añadir una pequeña cantidad de azúcares, aceite hidrogenado y aditivos alimentarios para estabilizar la pasta de maní.

MANTEQUILLERA *Pieza de la vajilla que se emplea para servir la mantequilla.

MANTEQUILLERO *Recipiente hecho de tapa, con una abertura superior con una tapa y un orificio lateral cerrado con un pequeño trozo de madera que recibía la nata de la leche fresca para elaborar crema de leche.

MANZANA *Fruta del manzano, de forma globosa, corteza delgada y lisa, de pulpa carnosa con sabor ácido o ligeramente azucarado.

MANZANA CRIOLLA *Variedad de manzana cultivada en el país, con tendencia al sabor ácido.

MANZANA DE AGUA *Pomagás.

MANZANA INFERNAL *Dulce hecho de manzanas que se preparaba en Caracas a finales del siglo XIX y principios del XX, que consistía en cortar, cocer, aliñar y macerar las manzanas en caldo de esencias, cocinarlas y rociarlas de azúcar quemada, para colocarlas en pirámide y luego rociarlas abundantemente con ron y flamearlas.

MANZANILLA *Matricaria chamomilla*. *Hierba anual muy ramificada, de 20 a 60 cm de alto, perteneciente a las Compuestas o Asteráceas, originaria de Europa y el norte de Asia. La infusión de sus hojas se usa como tónico estomacal. Sin. Chamomila. **Anthemis nobilis*. Hierba anual muy ramificada. La infusión de sus hojas es usada para combatir inflamaciones de la boca y de la laringe. *Especie de aceituna pequeña. *Vino blanco andaluz de 12°, muy seco.

MANZANO *Malus pumila*; *M. sylvestris*; *M. communis*; *M. x domestica*; *Pyrus malus*. *Árbol rosáceo, de hojas ovaladas y flores blancas, cuyo fruto es la manzana.

MAÑOCO *Harina gruesa de yuca amarga, muy utilizada en el estado Amazonas como acompañante de las comidas. *Harina fermentada de yuca u otros tubérculos, con la cual se elaboran tortas o gránulos. Sin. Fariña. *Salvado de yuca tostado y diluido en agua. *Harina tostada de yuca, que puede conservarse largo tiempo.

MAÑOSA *Variedad de yuca de tallo verde y pecíolos rojos. *Raíz comestible de una variedad de yuca, dulce hasta los 7 meses y luego amarga.

MAPIRE *Cesto cilíndrico de boca ancha, tejido con fibras de hojas de palmera o de cocuiza. Está provisto de tiras del mismo material para llevarlo en la espalda y lo usan los indígenas para guardar y transportar alimentos, materiales de trabajo y hasta niños. *Especie de bolso plano, con un asa larga, tejido con hojas de palma. Se usa para guardar o transportar diversos objetos.

MAPOA *Recipiente similar a una sopera, típico del estado Bolívar.

MAPUEY *Dioscorea trifida*. *Hierba voluble de la familia de las Dioscoríaceas, de tallo lampiño y hojas anchas de 12 a 13 cm de largo. *Raíz tuberosa y comestible de esta planta. Parecida al ñame, pero de menor tamaño, de color blanco, rosáceo o violáceo por dentro, de consistencia algo granosa y rica en fécula. Sin. Aje.

MAPURITE *Fagara chiloperone*. *Árbol cuya madera fue muy estimada como leña para cocinar en los Llanos. **Collaphysus macropterus*. Bagre de agua dulce, muy voraz, con dos filas de dientes en el premaxilar superior y una sola en el inferior. De color blanquecino en el vientre y gris sobre los costados. Puede alcanzar unos 70 cm de largo. De gran importancia comercial, y se comercializa en fresco y salado. Se encuentra en la cuenca del Orinoco.

MAQUI *Aristotelia chilensis*. *Arbusto liliáceo, con fruto dulce, algo astringente, empleado en mermeladas y helados en Chile. Sin. Koelón.

MARA *Cesta grande, de tejido muy abierto, hecha con caña brava y bejuco que se usa principalmente para transportar pescado. *Cesta plana y redonda hecha de bejuco que se utiliza para transportar, generalmente sobre la cabeza, frutas o pescado.

MARACUYÁ *Parchita.

MARANG *Artocarpus odoratissimus*. *Árbol grande, de hasta 20 m de alto, perteneciente a las Moráceas, de copa irregular. *Fruto grande con muchas semillas, de pulpa blanca, comestible y sabor agri dulce.

MARANTA *Maranta arundinacea*. *Planta herbácea tropical, de las Marantáceas, que mide hasta 1,5 m de alto. *Rizoma de esta planta, del cual se extrae un almidón conocido como sagú de San Vicente, por ser esta isla antillana la principal área productora. Sin. Arrowroot, Arrurruz, Arrurruz de las Antillas, Sagú.

MARAÑÓN *Merey.

MARAÑUELAS *Capuchina.

MARAO *Strongylura marina*; *Tylosomus crocodilus*. *Pez marino de hasta 1 m de largo y 4 kg de peso, con mandíbulas prolongadas en forma de pico. Con el dorso verde oscuro, con dos líneas rojas a cada lado de la línea media dorsal y flancos verde oscuro. Vive cerca de las costas insulares y continentales. Especie comestible, que se consume principalmente salada y se comercializa sólo en algunos mercados locales de las poblaciones costaneras. Su aceptación es limitada por tener huesos y carne de color verde. **Hemirhamphus brasiliensis*. Pez marino de más de 40 cm de largo; de color azul oscuro en el dorso, que cambia a blanco en el vientre. Se usa como carnada en la pesca deportiva.

MARAO MACHETE *Ablennes hians*. *Pez marino muy pequeño, de color azul muy oscuro, casi negro. Especie comestible, pero de comercia-

lización limitada a los mercados locales de las poblaciones costaneras.

MARAPA *Nombre del fruto del jobo. *Bebida refrescante preparada con el fruto del jobo.

MARARÁ *Martinezia elegans*. *Palmera provista de un rizoma del que nace cierto número de troncos, de 6 a 7 m de altura. *Fruto rojo del mismo nombre, del grosor de una avellana comestible, una vez quebrada la dura cobertura exterior de la nuez. Crece en los llanos de Barinas.

MARASMO *Forma grave de malnutrición proteico-calórica, que aparece sobre todo en los lactantes y se caracteriza por disminución de la masa magra y de la grasa subcutánea, retraso en el crecimiento y muy bajo peso corporal. Además de la escasez de alimentos, otros factores (como las infecciones) pueden desempeñar un papel etiológico.

MARBETE *Cédula o etiqueta que se adhiere a las mercancías con indicaciones.

MARCHANTE/TA *Persona que vende mercancías, especialmente alimentos, en un lugar fijo como, por ejemplo, un establecimiento comercial o un mercado.

MAREA ROJA *Explosión repentina de la población de algas rojas, plantas unicelulares, las cuales liberan neurotoxinas que, en algunos casos, son letales para los peces y venenosas para la población humana.

MARGARINA *Sustituto de la mantequilla creado en 1869, obtenido mediante la combinación de grasas y aceites vegetales comestibles, solos o mezclados con grasa de leche. La margarina contiene aproximadamente un 85% de lípidos y un 15% de agua. También puede incluir colorantes y aromatizantes.

MARGARITA *Pecten ziczac*. *Molusco. Es una concha más bien escasa. Se prepara casi siempre sancochada para ser comida con jugo de limón. *Coctel a base de tequila, triple seco y jugo de lima o toronja.

MARICHAPA *Cichla ocellaris*. *Pez fluvial de hasta 70 cm de largo y varios kilos de peso. Coloración variable de acuerdo con las etapas del desarrollo; cuerpo amarillo dorado o verde amarillento con tres manchas circulares u oblongas negras bordeadas de amarillo; abdomen blanquecino; mancha negra rodeada por un círculo amarillo en la aleta caudal. Presenta en estado adulto una tonalidad oscura en el dorso. Su carne es de excelente calidad. Es frecuente en los canales secundarios del río Orinoco.

MARICULTURA *Cultivo de organismos marinos bajo condiciones naturales, controladas o semicontroladas por el hombre.

MARINADA *Líquido en el cual se maceran carnes o pescados; generalmente se trata de un vino perfumado con hierbas aromáticas.

MARINAR *Macerar.

MARINERA, A LA *Manera de preparar pescados a base de cebolla, perejil, tomillo, laurel y vino blanco.

MARISCOS *Invertebrados acuáticos con concha o exoesqueleto, normalmente moluscos o crustáceos. Sin. Frutos de mar.

MARKOUK *Pan libanés, hecho con masa de maíz fermentada con levadura de masa agria.

MARMITA *Olla de metal con tapadera ajustada y una o dos asas.

MARMITAKO *Plato típico vasco, que consiste en un guiso de pescado, generalmente atún o bonito, con papas y pimentones.

MARRANA *Denominación antigua para el tocino fresco, vendido sólo en algunas épocas del año en las que había matanza de cerdos.

MARRANO *Cochino.

MARRANO DE MONTE *Báquiro.

MARRASQUINO *Licor dulce, típico de algunas regiones yugoslavas e italianas, preparado a

base de una cereza negra amarga llamada marsala, fermentada y destilada, a la que se añade miel y azúcar.

MARRONS GLACÉS *Castañas confitadas. *Dulce de castañas en almíbar y vainilla.

MARSALA *Reputado vino de postre italiano, oscuro, generalmente dulce, hecho con un vino blanco aromático llamado Passito, aguardiente y jarabe de uva. Se usa, al igual que el moscatel, como aperitivo, con postres y en la preparación de guisos. *Cereza negra de sabor amargo, que se utiliza para la elaboración del marrasquino.

MARSHMALLOWS *Masmelos.

MARTINICA *Citrus maxima*; *C. grandis*. *Cítrico. Variedad de toronja agria con la forma de una pera; su corteza se utiliza para hacer dulces.

MARUMI *Fortunella japonica*. *Variedad de cítrico, de fruto esférico o achatado, de 2,5 a 3 cm de diámetro.

MARUSA *Bolsa de fibra de fique, cocuiza o sisal, o de tela burda, provista de asa; se usa para transportar alimentos y objetos pequeños o para dar de comer a las bestias de carga.

MARUSA DE COLAR *Manga de colar.

MARYLAND *Raza de cerdos en formación, obtenida del cruzamiento de las razas Landrace y Berkshire; con manchas negras y blancas, cabeza alargada y orejas erectas.

MASA *Mezcla espesa, blanda y consistente, que resulta de incorporar un líquido con una materia pulverizada, y, especialmente, la de harina con agua y levadura, con la que se hace pan.

MASA DE COCORRÓN *Manjar hecho de almidón, huevos, papelón, canela, anís, clavos de olor y mantequilla, que se hornea. Receta del siglo XIX.

MASA DE MAÍZ *Maíz pilado cocido, molido y amasado.

MASA DE PAN *En el llano, harina de maíz sancochada.

MASACOTE *Alimento que, por estar excesivamente cocido, se ablanda y apelmaza. Sin. Mazacote.

MASACOTUDO/DA *Aplicado a una cosa, especialmente un alimento, que ha adquirido una consistencia pastosa y desagradable. Sin. Mazacotudo/da.

MASAGUERO *Crenicichla macrophthalmia*. *Pez de mar de forma semicilíndrica y caracterizado por una aleta muy desarrollada.

MASALÁ *Condimento muy usado en la costa de Paria coloreado con azafrán, y hecho con una variedad muy aromática de jengibre. Se parece mucho a la mostaza cuando está pulverizado. *Especie de curry empleada en la costa oriental venezolana, por influencia de los hindúes de la cercana isla de Trinidad.

MASALÁ DE CACHEMIRA *Pasta a base de cilantro, jengibre y ají usada como condimento en Cachemira, India.

MASATO *En los Andes, bebida refrescante, poco fermentada, hecha con la mezcla cocida de harina de arroz y de trigo, melado cocido de papelón, hojas de naranjo y clavos de olor. También suele hacerse de maíz o arroz solos, colados y cocidos. Sin. Mazato.

MASCAR *Triturar los alimentos con la dentadura.

MASMELOS *Marshmallows, producto de confitería de textura esponjosa y sabor dulce.

MASTUERZO *Lepidium sativum*. *Planta herbácea, hortense, de las Crucíferas o Brasicáceas, de sabor picante.

MASÚO *Según la creencia popular, pescado que se descompone por haber recibido luz de la luna.

MAT *Phaseolus aconitifolius*; *Vigna aconitifolia*. *Leguminosa. Variedad de frijol pequeño, de color negro o gris, moteado, de 4 a 5 mm de longitud.

MATA *Cualquier planta, menos los árboles grandes y maderables. *En el Zulía, vasija en que se recoge la leche cuando se ordeña.

MATACÁN *Cérvido de poca alzada.

MATACHÍN *Matarife.

MATADERO *Lugar donde se mata el ganado destinado para el consumo público.

MATAJEY *Avispa larga de color negro con ribetes amarillos, de unos 5 mm, armada de aguijón. Produce panales globosos, llenos de una miel espesa y abundante. Sin. Matejey. *En Oriente, panal.

MATALOTAJE *Provisiones, bastimento o avío que se lleva cuando se hace un viaje, especialmente por tierra.

MATAMBA *Albarico.

MATAMBRE *Carne de res que está entre las costillas y la piel.

MATARIFE *Encargado de sacrificar animales en un matadero. Sin. Jífero, Matachín.

MATE *Ilex paraguariensis*. *Árbol bajo, perteneciente a las Aquifoliáceas; de copa densa. *Hoja de este árbol usada para elaborar una bebida estimulante. *Infusión de hojas de mate.

MATÉ *Bebida de la península de Paria, que consiste en un guarapo de papelón al que se le agrega clavos de especia, canela, y algunas veces ron. Se sirve fría en vasos de barro.

MATEJEY *Matajey.

MATERA *En un hato, lugar en donde se deposita y enfría la leche antes de llevarla a las fábricas de productos lácteos.

MATÓN *En Zulia, vasija grande de barro cocido que se usa para almacenar agua y granos.

MAYA *Bromelia chrysantha*. *Hierba de la familia de las Bromeliáceas. Tiene hojas basales lanceoladas, fuertes, de márgenes espinosos, que miden más de 1 m de largo; sus flores y frutos tienen la forma de racimo. Crece en lugares cálidos y secos del norte del país. *Fruto de esta planta, baya ácida que mide unos 3 cm de diámetro, de color amarillo y forma aovada. Es comestible, asado en brasas o sancochado con sal, pues es algo cáustico. Sin. Caracuey, Mada.

MAYONESA *Salsa espesa elaborada con yemas de huevo y aceite, sazonada con sal y vinagre, para acompañar pescados, ensaladas, huevos, pan, etc. Sin. Mahonesa.

MAZACOTE *Masacote.

MAZACOTUDO/DA *Masacotudo.

MAZAMORRA *Postre elaborado a partir de la cocción de leche de vaca, jojotos, canela, azúcar y sal. Una vez adquirida la consistencia de crema, se retira del fuego y se sirve caliente. *Especie de atol hecho con masa de maíz, por lo común tierno, guarapo de papelón y algunas especias. *Alimento hecho con harina de maíz tostado, leche y papelón. *Funche.

MAZAPÁN *Golosina hecha a base de una pasta formada por almendras peladas y machacadas, o molidas, azúcar y clara de huevo batida, cocinada al horno. *Pasta de confitería elaborada con almendras molidas y azúcar, cocida al horno.

MAZAPÁN DE COCO *Dulce que hacían las monjas del convento de Las Mercedes, a base de coco, azúcar, papas, frutas confitadas secas y corteza de limón.

MAZARINE *Licor de 30°, compuesto por diversas hierbas y aguardiente.

MAZATO *Masato.

MAZORCA *Espiga apretada en la que se crían algunos frutos muy juntos, como sucede con el maíz. *Baya del cacao.

MECHADA *Carne esmechada. *Arepa rellena con carne mechada.

MECHADOR *Instrumento de cocina con punta afilada con forma de pluma para atravesar la carne cruda, e introducir en ella tiras de tocino.

MECHAO *En los Andes, plato especial de comida que se ha preparado con varios condimentos. *Embutido preparado con carne de cerdo.

MECHAR *Operación que consiste en introducir en un trozo de carne, antes de asarlo, lonjitas de tocino y sustancias aromáticas, empleando un utensilio llamado aguja de mechar. *Formar hebras con la carne cocida.

MEDALLÓN *Corte de carne o de pescado, grueso y de forma redondeada. En Venezuela se usa frecuentemente el medallón de lomito.

MEDIA *Envase hecho con la corteza del fruto del coco que se utiliza para transportar y vender alimentos caseros.

MEDIA MAÑANA *En los Andes, alimento que se toma entre el desayuno y el almuerzo.

MEDIDAS *Cantidad de ingredientes que se utiliza en una receta de cocina.

MEDIOLUTO *Comida compuesta por una porción de arroz y otra de caraoas negras, hervidas o fritas, que se mezclan cuando están servidos en la mesa.

MÉDULA *Sustancia blanda y grasa, de color blanquecino, que se halla dentro de algunos huesos de los animales.

MEJILLÓN *Perna perna*. *Molusco bivalvo de crecimiento acelerado, rico en proteínas, carbohidratos y grasas. Se reproduce todo el año y se fija en las rocas y acantilados de la zona costera intermareal a unos 10 m de profundidad, donde se alimenta de materia orgánica y de fitoplancton. Se

prepara sancochado, en ensaladas, guisado con arroz, asado en su concha o en vinagreta.

MEJILLÓN CARUPANERO *Plato típico del estado Sucre, particularmente de Carúpano, por influencia de los inmigrantes corsos que la preparaban a la bordelesa, cociendo los mejillones y sumergiéndolos en una salsa con cebolla, ajo, perejil, aceite y sal.

MEJORANA **Mejorana hortensis*; *Origanum mejorana*. *Planta labiada, de hojas aovadas, flores blancas y fruto seco con pequeñas semillas. Se usa como hierba saborizante y como antiespasmódico.

MEJUNJE *Droga o medicamento compuesto de varios medicamentos mezclados. *Menjurje.

MELADO *Jarabe o jugo espeso de caña de azúcar o de azúcar morena, obtenido al someter algunos de estos productos a cocción.

MELADO DE PAPELÓN *Jarabe espeso de papelón.

MELADURA DE CAÑA *Jugo primario extraído de la caña de azúcar.

MELAZA *Líquido espeso y dulce, de color oscuro, residuo de la cristalización del azúcar de caña o de remolacha. Se usa como edulcorante, para repostería o para la alimentación animal. *Guarapo de caña cocido.

MELCOCHA *Dulce de forma cilíndrica, de consistencia correosa o gomosa, elaborado con un melado de papelón blanco o con la melaza de la caña de azúcar, a la cual se le agrega algún ingrediente aromático.

MELCOCHA DE AZÚCAR *Golosina hecha a base de azúcar y vinagre que se cocina, amasa y estira como una melcocha.

MELCOCHOSO/SA *Se aplica a una cosa de consistencia correosa como la melcocha.

MELEAGRICULTURA *Rama de la zootecnia avícola especializada en la cría y la explotación de los pavos o guajolotes (*Meleagris gallopavo*).

MELECO *Conserva seca, de Quíbor, estado Lara, hecha con melado de papelón y semillas de auyama tostadas, descascaradas y partidas.

MELINDRE *Dulce horneado, a manera de bizcocho, preparado con harina de maíz, huevos y azúcar o papelón. *Golosina hecha con huevos, azúcar y canela. *Fruta de sartén hecha con miel y harina.

MELLOCO *Ruba.

MELOCOTÓN *Fruta del melocotonero, drupa aromática, de forma esférica y color amarillento, con un surco semicircular, piel delgada y vellosa y pulpa jugosa y agradable.

MELOCOTONERO *Prunus persica*. *Árbol rosáceo de hojas aisladas y flores blancas, cuyo fruto es el melocotón.

MELÓN *Cucumis melo*. *Planta cucurbitácea, hortense, con tallos rastreros, flores amarillas y fruto grande. *Fruto de esta planta, elipsoidal, oloroso, dulce y aguanoso. **Melocactus curvispinus*; *M. caesius*; *Cactus caesius*. Cactácea subesferoidal, aristada, coronada por un cepalio formado por largos pelos blancos y espinas, entre los cuales se originan las flores rosadas y los rojos y alargados frutos comestibles. Estos frutos se llaman en Oriente "pichigüey" y en Lara "buche". Por extensión se dice mata de pichigüey, mata de buche, o simplemente se denomina en una y otra región pichigüey y buche. El tejido carnoso de esta planta se usa para hacer dulce en almíbar. sin. Buche, Melón de sabana, Pichigüey.

MELÓN BLANCO *Benincasa hispida*; *B. cerifera*. *Trepadora robusta, perteneciente a las Cucurbitáceas, de tallos cilíndricos, estriados. *Fruto de esta planta, elipsoidal o esférico, de color verde claro, con una capa de cera blanca, translúcida y aromática, que se come como verdura o en dulces.

MELÓN DE MONTE *Buche.

MELÓN DE SABANA *Buche.

MELOTE *Conserva elaborada con miel, cocinada con las frutas hasta alcanzar el punto deseado.

MEMBRILLO *Cydonia oblonga*; *C. vulgaris*. *Arbusto rosáceo, de hojas aovadas, flores rosadas y fruto en poma. *Fruto de esta planta, de color amarillo, muy aromático, de carne áspera y semillas mucilaginosas.

MENDRUGO *Trozo de pan duro, sobrante o desechado.

MENEAR *Batir o revolver algo, como, por ejemplo, una botella o un alimento líquido o semisólido.

MENENCIA *Vasija hecha con la cubierta exterior de algunos frutos de corteza resistente.

MENESTRA *Guiso preparado a base de hortalizas, a las que se añade cierta cantidad de carne cortada en trocitos.

MENESTRÓN *Sopa preparada con carne y legumbres, especialmente con caraoas blancas.

MENJURJE *Bebida o infusión de aspecto y sabor desagradables, preparada al mezclar distintos tipos de sustancias. Sin. Mejunje.

MENTA *Género de plantas labiadas muy aromáticas. Entre sus especies se encuentran el mas-tranto, la yerbabuena, el poleo y la menta piperita (*Mentha piperita*), llamada así por su olor y sabor a pimienta. Sin. Hierbabuena, Yerbabuena.

MENÚ *Conjunto de platos que constituyen una comida. *Carta del día en un restaurante donde se relacionan las comidas, postres y bebidas. *Comida de precio fijo que ofrecen hoteles y restaurantes, con una posibilidad limitada de elección.

MENUDENCIAS *Restos de ave, una vez despedazado el animal para carne. *Visceras del animal que comprende el hígado, la molleja y el pulmón.

MENUDILLOS *Menudos, menudencias.

MENUDOS *Despojos (hígado, corazón, molleja, etc.) de las aves, especialmente del pollo. Sin. Menudillos.

MERCADO *Comercio público, en sitio y fecha destinados al efecto. *Sitio público destinado para la compra y venta de mercancías. *Compra, generalmente semanal, de comestibles, víveres y artículos necesarios para la limpieza y mantenimiento del hogar.

MERCADO LIBRE *Mercado popular donde se compran mercancías de todo tipo al mayor y al detal, especialmente productos alimentarios.

MERECURE *Lycania pirifolia*. *Árbol de la familia de las Crisobalanáceas, que mide de 10 a 12 m de alto; tiene hojas coriáceas alternas y flores blancas agrupadas en espigas. Crece en los Llanos y en las zonas cálidas de la cordillera de la Costa. *Fruta de este árbol; es una drupa oblonga que mide unos 10 cm de largo y unos 5 cm de diámetro, de color pardo verdoso por fuera y amarillo por dentro. La pulpa es harinosa y comestible.

MERENDAR *Tomar la merienda.

MERENDERO *Establecimiento donde concurre la gente del pueblo a merendar o a comer.

MERENDÓN/NA *Individuo aficionado a merendar copiosamente.

MERENDONA *Aumentativo de merienda. Merienda espléndida y abundante.

MERENGADA *Bebida preparada batiendo leche y helado mezclados. *Batido de frutas preparado con leche en vez de agua, y azúcar, servido con hielo. *Postre o dulce a base de merengue.

MERENGAR *Batir nata de la leche hasta que quede montada.

MERENGÓN *Dulce preparado con claras de huevo a punto de nieve, azúcar e ingredientes aromáticos como la vainilla o la canela. *Pudín elaborado con harina, huevos y algún otro in-

grediente de fruta, cubriendo luego la pasta con almíbar.

MERENGUE *Producto de confitería, pasta preparada con clara de huevo a punto de nieve que se coloca especialmente como decoración sobre una torta o un dulce. *Suspiro.

MEREY *Anacardium occidentale*. *Árbol pequeño de la familia de las Anacardiáceas, de hojas alternas y ovales y flores rosadas o amarillas muy olorosas. Crece silvestre o cultivado en lugares cálidos, especialmente en los Llanos y en la tierra costera. *Fruta de este árbol, pedúnculo, parte utilizable como fruta fresca. Comestible, en forma de pera, carnosa, de color amarillo o rojo, muy jugosa y astringente. *Semilla de esta planta, nuez asociada al pedúnculo, de forma arriñonada, que se consume frita o tostada. Sin. Anacardo, Cajú, Caujil, Marañón.

MEREY DEL DIABLO *Aki.

MERIENDA *Del siglo XIII al XX, comida ligera que se hace por la tarde antes de la cena. *En el siglo XVII, comida que, en algunas partes, se tomaba al mediodía. *Comida que, por fiesta, se hace en el campo. *Cualquier alimento ligero que se toma entre las comidas principales.

MERIENDA NEGRA *En Carúpano, Casanay y Maturín, papelón ligado con harina y aliñado.

MERINO *Raza ovina de origen español, utilizada especialmente en la producción de lana.

MERLUZA *Merlucius merlucius*. *Pez esbelto muy alargado, en forma de huso, de hasta 1,20 m sin barbilla, de la familia de los Gádidos. Muy apreciado para consumirlo en fresco.

MERMA *Lo que se pierde de cualquier producto.

MERMAR *Cocinar un alimento. *Disminuirse una cosa, o consumirse una parte de ella.

MERMELADA *Gel hecho de pulpa de frutas y azúcar.

MERO *Epinephelus flavolimbatus*; *E. itajara*. *Pez marino, pardo grisáceo, de hasta 1 m de longitud y 10 kg de peso. Vive en los fondos rocosos profundos; abundante en las costas venezolanas. Su carne es de excelente calidad y tiene importancia comercial para el consumo en fresco. El churrasco de mero, a la plancha, es una especialidad venezolana muy apreciada.

MERO BATATA *Epinephelus striatus*. *Pez marino, de hasta 1 m de largo. Amarillo grisáceo con una franja parda oscura hacia la parte dorsal. Vive en fondos rocosos y coralinos. Abundante en Los Roques. Su carne es de excelente calidad y tiene importancia comercial.

MERO CABRILLA *Epinephelus adscensionis*. *Pez marino de unos 45 cm de largo y casi 2 kg de peso. Es de color amarillo verdoso, con pequeñas manchas rojas en todo el cuerpo. Abundante en el archipiélago de Los Roques. Especie comestible, de excelente calidad y de importancia comercial limitada por su poca dispersión marítima.

MESA *Mueble, generalmente de madera, que se compone de una o varias tablas lisas sostenidas por uno o varios pies y que sirve para comer, escribir, jugar u otros usos.

MESONERO/RA *Persona que atiende a los comensales en la mesa. *Persona que, en un restaurante o en una casa particular, especialmente cuando hay una fiesta, sirve las comidas y las bebidas.

METABOLISMO *Conjunto de transformaciones bioquímicas que tienen lugar en un organismo vivo. Constituye la suma de cambios químicos controlados por la actividad enzimática que lleva a cabo la función nutritiva, y que comprende el desdoblamiento de compuestos orgánicos complejos en compuestos sencillos o simples, con liberación de energía para las diferentes funciones y actividades productivas del organismo, así como la elaboración de compuestos orgánicos complejos a partir de compuestos simples, utilizando para ello energía procedente del catabolismo. Las reacciones de síntesis constituyen el anabolismo, y las de degradación, el catabolismo.

METABOLISMO BASAL *Gasto energético mínimo para asegurar el mantenimiento de un organismo en ayunas, en reposo absoluto y condiciones térmicas óptimas.

METABOLISMO ENERGÉTICO *Necesidades energéticas, expresadas en kcal o en kj, que incluyen tres componentes distintos: el metabolismo basal, la termorregulación y un componente individual ligado al modo de vida, actividad física, deportiva, etc.

METABOLIZACIÓN *Conjunto de cambios químicos que experimentan los nutrientes desde el momento en que llegan al torrente sanguíneo hasta el momento de ser excretados. Puede hablarse particularmente del metabolismo de los carbohidratos, de las grasas, etc.

METAS NUTRICIONALES *Recomendaciones cualitativas y cuantitativas. Las cualitativas incluyen la calidad biológica de los nutrientes, las fuentes naturales y la interacción negativa o positiva de los nutrientes. Las cuantitativas se refieren a la cantidad de alimentos que proporcionan los nutrientes necesarios para el mantenimiento de una adecuada nutrición. Los propósitos fundamentales de tales metas son: promover un buen estado de salud, reducir o limitar la aparición de enfermedades nutricionales asociadas y servir de base para la elaboración de guías alimentarias para la población. En ellas se expresa la proporción de nutrientes específicos recomendados, en función de la cantidad y concentración energética de la dieta, o sea por 1.000 kcal.

METTWURST *Variedad de salchicha.

MEUNIÈRE, A LA *En la cocina francesa designa una forma de preparar los pescados, que consiste en harinarlos ligeramente, freírlos en mantequilla y rociarlos con el fondo de cocción desglasado con jugo de limón, un poco de mantequilla y luego de perejil molido.

MEZCAL *Agave tequilana*. *Pequeña agavácea sin espinas. La destilación de los tallos y hojas se emplea para la elaboración de pulque, mezcal y tequila. *Licor incoloro destilado de pulque. Para su elaboración se emplean en México varias es-

pecies de maguey, utilizándose preferentemente el *Agave angustifolia*, así como también se usan las especies *A. potatorum*, *A. rodacantha*, *A. tequilana*, etc.

MEZCLA *Agregación o incorporación de varias sustancias o cuerpos que no tienen entre sí acción química.

MEZCLADO *Realización de una mezcla. En la industria cervecera se refiere a una operación que consiste en mezclar el cereal, en forma de engrudo de almidón, con lúpulo y malta. Durante este proceso, la amilasa contenida en la malta solubiliza el almidón y lo transforma en maltosa.

MEZCLOTE *Alimento mal preparado que tiene la apariencia de una mezcla pastosa de ingredientes mal combinados.

MIAJA *En el estado Lara, pequeña cantidad de alguna cosa. También se usa migajita.

MIAOS *Brindis con bebidas alcohólicas en los alumbramientos o partos.

MICHE *En los Andes, aguardiente de caña que se alía con algunas hierbas aromáticas y especias. *En los Andes, por extensión, cualquier bebida alcohólica.

MICHE CLARO *En los Andes, el primero que sale del alambique.

MICHE ZANJONERO *El que se destila clandestinamente. Sin. Cachicamero, Callejónero.

MICHIRUY *Draba bellardii*. *Planta de la familia de las Crucíferas o Brasicáceas, nativa de los páramos de la Sierra Nevada de Mérida, donde era usada como condimento por los indígenas de la región. Sin. Michurí, Repollito de páramo, Repollo.

MICHOSO/SA *En los Andes, aficionado al miche o a otras bebidas alcohólicas.

MICHURÍ *Michiruy.

MICO *Potaje tradicional del Táchira, hecho a base de plátano verde sancochado, molido y sazonado con sal, preparado como bolas del tamaño del huevo de la gallina o un poco mayores, asadas en brasas u horneadas. *En el estado Táchira, bollito cilíndrico hecho con una masa de cambur chocheco, largo y delgado, asado en budare.

MICOTOXINA *Sustancia tóxica secretada por algunos mohos y hongos.

MICROBIO *Nombre genérico que designa a los seres organizados, sólo visibles al microscopio, como bacterias, levaduras, etc. Entre sus innumerables especies, unas son inocuas, otras patógenas y otras productoras de fermentaciones. Sin. Microorganismo.

MICROMINERALES *Minerales que se requieren en pequeñas cantidades. También llamados oligoelementos, minerales traza o minerales vestigiales.

MICRONUTRIENTE *Elemento o compuesto que es requerido en muy pequeñas cantidades por un organismo. Los requerimientos se expresan en miligramos (mg) o en microgramos (µg). Incluye las vitaminas y los minerales.

MICROONDAS, COCCIÓN POR *Sistema de cocción que cuece el alimento directamente en profundidad y no sólo superficialmente, lo que reduce el tiempo de cocción. Contrariamente a los tostados y asados, este tipo de cocción no desarrolla ningún tipo de color en la superficie del producto.

MICROORGANISMO *Microbio.

MIEL *Líquido viscoso y azucarado que preparan las abejas al introducir en su estómago el néctar de las flores y los jugos de algunas hojas y frutos, depositados enseguida, mezclados con diastasas, en los alveolos de los panales en donde maduran. La miel está formada por levulosa (41%), dextrosa (34%), agua (17%) y otras materias (8%) como minerales, vitaminas y proteínas.

MIEL CRISTALIZADA *Miel que ha formado gránulos compactos debido a cambios de tempe-

ratura y presión, y a la presencia de impurezas que sirven como centro de cristalización. La miel cristalizada vuelve a su estado líquido mediante el baño de María. Para evitar la cristalización en envases comerciales, la miel se filtra, purifica y pasteuriza.

MIGA *Parte inferior y más blanda del pan.

MIGAJA *Porción pequeña de algo. Sin. Borona.

MIGAJITA *Cantidad muy pequeña de algo. Sin. Míaja.

MIGAS *Plato a base de pan desmenuzado humedecido en agua, y frito en aceite con otros ingredientes.

MIGAS HEROICAS *Sancocho preparado en la olla común para los tropas del Oriente durante la Guerra a Muerte y que constituía la única comida diaria. Se hacía con lo que se conseguía, que fuese comestible, adicionándole ají picante, trozos de arepa, de casabe, etc. Esta preparación se ha refinado y es comida típica de la región oriental del país.

MIGOTE *En Barcelona, café con leche, arepa de maíz desmigajada y queso blanco rallado, todo junto.

MIJE *Laemolita orinocensis*. *Pez de agua dulce, de vientre blanco, aletas incoloras y una faja horizontal oscura a lo largo de la línea lateral. Especie corriente en las lagunas de rebalse y en los préstamos. No tiene importancia comercial, pero es aprovechado por los pobladores ribereños, pues su carne es comestible. Se encuentra disperso en la cuenca del Orinoco.

MIJO *Pennisetum glaucum*; *P. typhoideum*. *Planta gramínea originaria del África, con hojas puntiagudas y flores en panojas terminales. *Semilla de esta planta, pequeña, redonda, brillante y de color blanco amarillento. Sin. Mijo perla, Millo, Rabo de gato.

MIJO PERLA *Mijo.

MIJOTER *Cocer lentamente a fuego muy bajo.

MILANESA, A LA *Forma de preparar las carnes, rebozando los filetes con huevo batido, pan rallado y queso parmesano rallado, y fríendolos en aceite o manteca de cerdo.

MILHOJAS *Pastel de hojaldre, relleno de crema o mermelada y merengue.

MILLO *Mijo. *En algunas regiones, sorgo.

MIMOSA *Ensalada de distintos ingredientes, espolvoreada con yemas de huevo duro.

MINAMATA, ENFERMEDAD DE *Síndrome e intoxicación por mercurio, observado en los consumidores de alimentos marinos procedentes de la bahía de Minamata, Japón.

MINERALES *Minerales o nutrientes inorgánicos presentes en los organismos vivos. Son elementos químicos que se obtienen de la dieta y cumplen funciones metabólicas en el organismo. Los indispensables para éste, son: calcio, fósforo, sodio, potasio, cloro, magnesio, hierro, yodo, fluor, cinc, manganeso, cobalto, azufre, selenio, cobre, molibdeno, entre otros. Los minerales cuyo déficit son considerados un problema nutricional, real o potencial, en Venezuela, son: hierro, cinc, calcio, yodo, fluor y sodio.

MINESTRA *Sopa.

MINESTRONE *Sopa italiana de carnes, verduras y pastas (macarrones), aromatizada con hierbas.

MINNESOTA *Raza de cerdos en formación, a partir de cruzamientos entre las razas Tamworth y Landrace (Minnesota No. 1) y entre las razas Poland, China y Yorkshire.

MINUTA *Lista de los platos de una comida.

MIOGLOBINA *Pigmento y proteína de la carne. La cantidad de mioglobina en los animales varía con la especie, edad, sexo, músculo de que se trate y actividad física. Las diferencias de color entre la carne de res y de ternera, entre la carne de res y de cerdo, o entre el muslo y la pechuga del pollo reflejan diferentes contenidos de esta sustancia.

MIRABELLE *Aguardiente de ciruelas.

MIREPOIX *Conjunto de verduras rehogadas, utilizadas para dar más sabor a un plato.

MIRIMISO *Nombre indígena de una planta trepadora de frutos babosos, comestibles, propia de El Paso de Tacarigua, en la jurisdicción de Duaca, estado Lara.

MIRRIA *Cantidad, tamaño o medida ínfima de algo.

MISO *Alimento oriental fermentado de soya.

MISTELA *Licor dulce de color rosado, de preparación casera, que se hace con aguardiente de caña, miel o papelón, e ingredientes aromáticos. Generalmente se sirve en fiestas o en reuniones familiares. *Líquido que resulta de la adición de alcohol al mosto de uva para evitar la fermentación de aquél.

MISTIFORIS *Mezcla de varias bebidas alcohólicas.

MIURA *Combinación bastante fuerte de licores. Hace alusión a la bravura de los Miura, toros españoles de lidia.

MOCAYA *Acrocomia sclerocarpa*; *A. armatalis*. *Palmera de tronco recto, cubierto de espinas al igual que las hojas. *Fruto de esta planta, que viene en racimos, con mesocarpo carnoso y aceitoso. De la semilla cónica se obtiene un aceite parecido al de la palma africana.

MOCHILA *Bolsa hecha de fibra de cocuiza o de tela burda que lleva una jareta en el extremo superior por la que pasa un cordón que permite cerrarla o abrirla; suele estar provista de una o dos asas. Se usa para transportar objetos pequeños, frutas o víveres.

MOGOLLA *En los Andes, pan hecho con harina de trigo integral.

MOHO *Microorganismo de estructura compleja, capaz de esporular, que se desarrolla en la superficie de los productos agrícolas y alimentarios

debido a su carácter aerobio. La mayoría de los mohos tienen una fuerte actividad hidrolítica, especialmente lipolítica, responsable de la degradación de los alimentos.

MOJAR *Humedecer con algún líquido.

MOJARRA *Eugerres plumieri*; *Diapterus plumieri*. *Pez marino de unos 30 cm de largo y 500 g de peso. Plateado, con tonalidades azul verdosas hacia la parte dorsal. Comestible, pero de escasa importancia comercial por su reducido volumen de capturas.

MOJE *Caldo de cualquier guisado. *Salsa canaria espesa y muy condimentada con ajo, ají, cilantro, perejil, etc.

MOJICÓN *En los Andes, pan dulce que se elabora trenzando dos trozos de masa a modo de clineja o crineja. *Bollo fino que se toma con el chocolate.

MOJITO *Comida típica del Zulia y preparada con pescado mechado, leche de coco y especias que se sirve acompañada con plátano verde asado y arroz. *Coctel a base de ron, azúcar y jugo de limón y una ramita de menta.

MOJO *Salsa cremosa o cortada que se prepara con leche, huevos, cebolla, cebollín, ajo, ají, cilantro, etc. Es un plato típico trujillano, servido en el desayuno, que admite muchas variaciones. *En Lara, salsa picante preparada con huevos, leche, cebolla, tomate, ají, y a veces semillas de ajonjolí o auyama tostadas y trituradas. *Salsa con que se acompaña la carne asada a la parrilla. *Salsa de las Islas Canarias, espesa y muy condimentada con ajo, ají o pimienta, cilantro, perejil. Su nombre canario es "moje".

MOJÓN DE OBISPO *Dulce caraqueño en forma de bola y confeccionado con plátano, huevo y canela, que se fríe en aceite.

MOJONCHO *En Oriente, pasta que se prepara con plátano a medio madurar que se asa y cuece, y se muele con coco, papelón y jengibre.

MOKA *Variedad de café cultivada en Arabia, caracterizada por su intenso perfume, empleada frecuentemente en repostería.

MOLDE *Pieza o conjunto de piezas acopladas en las que se hace en hueco la figura que, en sólido, quiera darse a la materia fundida, fluida o blanda, que en él se vacía.

MOLDEADO *Que lleva la forma del molde.

MOLDEAR *Dar forma a un alimento, por ejemplo, al arroz después de cocido, utilizando un molde de cocina, con el fin de obtener una presentación más elegante.

MOLE *Guiso típicamente mexicano, compuesto de carne aderezada con chile colorado, ajonjolí y otros ingredientes. *Salsa, en náhuatl. Rica combinación de especias, nueces, chiles y chocolate. Es el platillo mexicano por excelencia y su máxima representación es el mole poblano.

MOLENERO *Olla de barro que se utiliza para contener el maíz cocido o remojado en agua, para luego ser molido y hacer con él la masa de las arepas.

MOLER *Quebrantar un cuerpo, reduciéndolo a menudísimas partes, o hasta hacerlo polvo. *Exprimir la caña de azúcar en el trapiche.

MOLIENDA *Operación que consiste en moler y exprimir la caña de azúcar en los trapiches. *Operación que consiste en transformar un grano en harina.

MOLIENDA EN SECO *Procedimiento mediante el cual se extraen sémolas y harinas de maíz. La molienda en seco, tal como se practica hoy en día, tiene sus orígenes en las técnicas utilizadas por las poblaciones autóctonas que domesticaron la planta. El mejor ejemplo es la técnica empleada para hacer harina de arepas o sémola de maíz molido.

MOLIENDA HÚMEDA *Procedimiento mediante el cual se obtiene almidón de maíz. Consiste fundamentalmente en utilizar maíz limpio que se macera en agua, a fin de ablandar los granos, y

separar sus elementos mediante tamizado, centrifugación y lavado, para obtener almidón del endospermo, aceite del germen y productos alimentarios de los residuos.

MOLINILLO *Palito con taraba de madera o alambre para batir huevos, leche, etc. *Instrumento de madera que consiste en un pequeño palo provisto de una punta con aspas, que se utiliza para batir el chocolate.

MOLINO *Artefacto para quebrantar, machacar, triturar o laminar alguna cosa.

MOLLEJA *Buche o estómago muscular de las aves, muy robusto en las granívoras.

MOLLET *Huevos cocidos con cáscara, de tal forma que la clara quede cuajada y la yema blanda.

MOLUSCOS *Grupo de animales invertebrados de cuerpo blando, formado por cabeza, pie y masa visceral, pertenecientes al *Phylum Mollusca*, que cuenta con unas 125.000 especies e incluye a los pulpos, caracoles y bivalvos. Los pulpos y sus parientes (calamares, sepías, etc.) forman la clase *Cephalopoda*, con tentáculos provistos de ventosas. Los caracoles y sus parientes (babosas, lapas y orejas de mar) forman la clase *Gastropoda*, con su concha externa enrollada helicoidalmente. Los bivalvos, entre ellos las almejas, los mejillones y las ostras, forman la clase *Bivalvia*, con una concha con dos valvas, y grandes branquias para respirar y filtrar el alimento.

MONDADIENTES *Instrumento acicular que se emplea para limpiar los dientes, o para pinchar pequeños pasapalos. Sin. Limpiadientes, Palillo.

MONDADOR *Utensilio con una hoja de acero que gira sobre un eje para seguir los contornos de hortalizas y frutas, y una punta afilada para extraer el ojo de las papas.

MONDAR *Quitar la cáscara a las frutas o la vaina a las legumbres.

MONDONGO *Sopa espesa hecha con trozos de panza de res, garbanzos, maíz y otros vegeta-

les. Sin. Mute. *Intestino y panza de la res en el matadero.

MONDONGUERA *Olla grande y profunda utilizada principalmente para hacer mondongos y sancochos para muchos comensales.

MONERA *En Margarita, la lechosa verde pequeña.

MONITOREO ALIMENTARIO *Control y seguimiento de los factores de relevancia en la alimentación y sus consecuencias fisiológicas, bioquímicas y/o antropométricas.

MONO *Dulce, en forma de panela, de distintos sabores elaborado con papelón. *Golosina que consiste en una pasta, similar a la del turrón, elaborada con melaza de caña de azúcar que se bate, sin dejarla llegar al punto de caramelo, y se adereza con anís, albahaca, jengibre, cáscara de limón rallada, coco, queso o leche en polvo. Cuajada la pasta se envuelve en porciones en hojas de plátano.

MONTADALE *Raza ovina estadounidense, blanca y sin cuernos, especializada en la producción de carne.

MONTANA N° 1 *Raza de cerdos en formación, originaria de la Estación Agrícola de Montana, EE.UU., en la que intervienen cerdos Hampshire y Landrace.

MONTAR *Batir enérgicamente la nata de la leche o las claras de huevo a punto de nieve. *Batir una salsa incorporándole mantequilla o crema de leche fresca.

MONTERREY JACK *Queso de California, EE.UU., de la familia del Cheddar.

MORA *Morus alba*; *M. nigra*; *Rubus* spp. *Árboles y arbustos de las familias Mimosáceas, Moráceas y Rosáceas, las cuales presentan fruto agregado. *Infrutescencia o conjunto de numerosos frutos reunidos en una masa carnosa, granulosa y de color negro o morado, que procede de las envolturas florales acrecidas, del moral, de la morera, de la zarzamora, etc.

MORA DE CASTILLA *Rubus glaucus*. *Es una planta vigorosa, de tallos espinudos, cubiertos con un polvo blancuzco. Sus frutos son esféricos o elipsoidales, de 1 a 2,5 cm de longitud. De color rojo oscuro en la madurez, ácidos y aromáticos. Se usa mucho en la preparación de jugos, dulces, mermeladas y hasta vinos.

MORCILLA *Tripa de res o de cerdo rellena de sangre cocida de cerdo, condimentada con cebolla, sal y especias. A veces se le añade arroz, tocino y papelón.

MORCÓN *En los Andes, embutido hecho en tripa de res o de cerdo que se prepara con harina de maíz, comino, cebolla, tomate, garbanzo, papa y trozos de carne de cerdo. *Embutido andaluz.

MORDAZ *Áspero, picante y acre al gusto.

MORDER *Clavar los dientes en una cosa.

MORDISCO *Mordedura leve. *Bocado, pedazo que se saca de una cosa, mordiéndola.

MORICHE *Mauritia flexuosa*. *Palmera arborea de sitios húmedos y anegadizos, que alcanza de 20 a 25 m de altura. Su fruto es una drupa ovoidal alargada de 4 a 5 cm de largo, y la parte comestible, escasa, es el mesocarpio de color anaranjado o rojizo. De su tronco se obtiene un licor azucarado y una fécula alimenticia.

MORNAY *Salsa bechamel con queso rallado y gratinada.

MORO *Carpillus coralinus*. *Crustáceo. Cangrejo grande, de hermosos colores y de carne comestible.

MOROCOTO *Colossoma brachypomus*. *Pez de agua dulce, de unos 80 cm de largo, de color gris tirando a violáceo sobre el dorso y los costados, y el abdomen blanquecino salpicado de tenues manchas anaranjadas. Su carne es muy estimada. En el delta del Orinoco lo llaman el "rey de los pescados". Tiene una elevada fecundidad y su alimentación es especialmente frugívora. Se encuentra disperso en las cuencas del Orinoco y del Amazonas. **Myletes* sp. Pez fluvial del Orinoco,

de hasta 1,50 m de largo, parecido a la cachama, pero es más chato, de escamas blancas y sin manchas en el cuerpo.

MOROCOTO DELTANO *Sancocho de pescado, hecho con morocoto salado y diversas verduras, especialmente ñame, ocumo, plátano verde, yuca y mapuey, servido con casabe o arepa y encurtido con ají, especialidad de las poblaciones del delta del Orinoco.

MOROJOY *Preparación de yuca agria, usada por algunas tribus guayanasas del Alto Orinoco para acidular el mañoco y conservarlo por largo tiempo.

MORRAL *Bolsa rectangular, pequeña, de fabricación casera, hecha preferiblemente de fique, que tiene en los extremos de la boca una cuerda delgada que sirve para colgarla al hombro.

MORROCOY *Geochelone carbonaria*; *G. denticulata*. *Tortuga terrestre de caparazón muy convexo con placas óseas octogonales y abultadas de color gris pardo con centro amarilloso; patas largas, armadas con pequeñas uñas obtusas. Su carne es muy estimada.

MORRÓN *Variedad de pimiento, más grueso, dulce y carnoso que el de las otras castas.

MORROQUE *Manaca.

MORTADELA *Producto cocido embutido en tripa sintética, obtenido a partir de carne de vaca y de cerdo, féculas, proteína vegetal, fosfatos y especias. La de Bolonia, Italia, es muy afamada.

MORTERO *Utensilio de cocina empleado para machacar los condimentos, que consta de un recipiente con una cierta profundidad y de una mano o mazo. La mano del mortero o almirez es el mazo que se emplea para machacar los condimentos dentro de recipiente. Sin. Almirez.

MOSCATEL *Variedad de uva, generalmente blanca, utilizada para elaborar vinos generosos. *Vino elaborado con la uva del mismo nombre.

MOSCATO *Vino de postre, italiano, dulce y aterciopelado, de 12 a 15°, elaborado en las islas de Elba y Pantellaria. Hay un moscato espumante hecho en Asti.

MOSTACHÓN *Dulce pequeño hecho con pasta de frutas o de frutas secas, y horneado.

MOSTACHONES *Dulce elaborado a partir de claras de huevo a punto de suspiro, azúcar, yemas y harina de trigo, espolvoreado con canela y luego horneado.

MOSTACHONES DE MANÍ *Golosina horneada, elaborada a base de una pasta de maní tostado, pelado y molido, azúcar, huevos batidos, harina de trigo y aguardiente o ron.

MOSTAZA BLANCA *Brassica hirta; B. alba.* *Planta crucífera que crece silvestre en gran parte de Europa y Norteamérica. Se utiliza como conservante en los encurtidos y es un buen agente emulsificante en las mayonesas (mahonesas). Sus semillas de color arenoso tienen un agradable sabor a frutos secos y no son tan picantes como la mostaza negra. Se usan en los preparados de mostaza americanos, y están prohibidas en la de Dijón. Las mostazas en grano se hacen con una mezcla de ambas. La mostaza debe su sabor al aceite esencial desprendido cuando la harina de mostaza se mezcla con agua. El color de la mostaza comercializada se debe a que ésta lleva cúrcuma.

MOSTAZA NEGRA *Brassica nigra.* *Hierba erecta de grandes hojas, algo carnosas y flores amarillas. Se encuentra subcultivada en la zona montañosa de Lara, Trujillo y Mérida. Sus hojas son comestibles; picadas, se cuecen junto con arvejas, lentejas o quinchonchos. Las semillas son redondeadas, muy pequeñas, color marrón oscuro, casi negro; con ellas se hacen sinapismos, que aplicados a los pies se usan para bajar la fiebre. *Pertenece a la familia de las Crucíferas o Brasicáceas. Probablemente originaria de los países mediterráneos y del sureste europeo, donde se ha venido cultivando para fines tanto culinarios como medicinales. *Semilla picante de la planta del mismo nombre, que se usa como condimento. Existen distintas clases de semillas según el tipo de planta. La mostaza inglesa viene en polvo y se

prepara al agua. La francesa se presenta en pasta y es preparada con vinagre solo o con vinagre y especias, especialmente estragón.

MOSTO *Zumo de uva, antes de iniciar la fermentación. *Residuo fétido del zumo de la caña. *Cebada triturada y malteada en infusión de agua.

MOTE *Dulce de auyama preparado con papalón, leche de coco y una pizca de pimienta brava. Es típico de los estados Lara, Trujillo y Zulia. *En Lara, sopa de cambur negro que se elaboraba a principios del siglo xx. *Sopa de mondongo que se hace con cambur negro en la región de los Andes y en el estado Lara. *En Centroamérica y México, maíz cocido con sal. *En Chile, trigo o maíz cocido puesto en remojo, con el cual se prepara un refresco muy popular.

MOUSAKA *Plato griego a base de carne de vaca picada, berenjenas y salsa de queso.

MOUSSE *En la cocina francesa, designa una "espuma" preparada con claras de huevo batidas a las que se añade otro ingrediente, dulce o salado, y que se cuece al baño de María.

MOYA *En los Andes, tinaja de barro muy grande en donde se prepara un guarapo o chicha. Sin. Moyón.

MOYASHI *Alimento oriental fermentado de soya.

MOYÓN *Moya.

MOZZARELLA *Queso italiano de pasta amasada y cocida, elaborado con leche de búfala o de vaca.

MUCHACHO *Sección de carne que se extrae de los cuartos traseros del ganado vacuno.

MUCHACHO CUADRADO *Sección de carne de forma chata que se saca de la parte de la res llamada muchacho.

MUCHACHO REDONDO *Sección de carne de forma cilíndrica que se saca de la parte de la res llamada muchacho.

MUCÍLAGO *Sustancia viscosa de mayor o menor transparencia, que se halla en ciertas partes de algunos vegetales, o se prepara mediante la disolución en agua de materias gomosas.

MUCO *Couroupita guianensis*. *Árbol perteneciente a la familia Lecitidáceas. *Fruta de este árbol, parecida al mamey, muy olorosa y dulce. Sin. Coco de mono, Mucurutú.

MUCUJA *Acrocomia lasiospatha*. *Palmera de unos 12 m de alto, de tronco espinoso. Drupa grande, esférica, amarilla, de envoltura carnosa comestible. Crece en Guayana y otros lugares cálidos.

MÚCURA *Vasija de barro cocido, de forma semiesférica, cuello corto y boca angosta, donde se almacena agua u otros líquidos.

MUCURUTÚ *Muco.

MUESLI *Copos de avena y otros cereales, con miel y frutas, utilizados generalmente para el desayuno. Sin. Musli.

MUFFIN *Panecillo inglés de pasta muy fina y esponjosa, que se sirve con el té o el chocolate.

MULITA *Botella pequeña y plana que se lleva en el bolsillo y se emplea para guardar y transportar bebidas alcohólicas.

MULLARD *Híbrido resultante de la cruce entre pato común (*Anas platyrhynchos*) y pato real (*Cairina moschata*) del Orinoco, muy empleado para la producción de carne en Francia.

MULTISÁPIDO *Alimento de muchos sabores, como la hallaca. Palabra cuya invención se atribuye a Rómulo Betancourt, pero que fue utilizada por primera vez en público por el padre Carlos Borges el 5 de julio de 1921, en un discurso en la casa natal de Simón Bolívar, para referirse al sancocho.

MUNSTER *Queso alsaciano de pasta tierna y aroma fuerte y pronunciado, elaborado con leche prematurada. Hay muchas variedades que lo imitan, como el Muenster de EE.UU, que es un poco más duro.

MUÑECA *Bolsa hecha con liencillo en la que se envuelven las semillas de achiote u onoto, y que se mantiene húmeda colocada en un recipiente con aceite o manteca. Se usa regularmente en la cocina margariteña para colorear los alimentos durante la preparación.

MURABÍ *Ají muy picante de la región amazónica, empleado por los indígenas en la elaboración del wuarubé. Sin. Tornillito.

MURUMURU *Astrocaryum murumuru*. *Palmera silvestre productora de aceite.

MUSÁCEA *Dícese de las plantas monocotiledóneas, algunas gigantes, con el tallo formado por las vainas de las hojas caídas; hojas con pecíolos envainadores, flores irregulares y con frutos en forma de bayas o drupas, como el banano o cambur, el plátano, etc.

MUSELINA *Tejido de algodón muy fino, empleado para envolver determinados ingredientes, evitando que durante la cocción se mezclen con el resto. *Preparación de salsas o rellenos a base de crema batida. *Pastelitos muy ligeros.

MUSLI *Muesli.

MUTE *Mondongo. *En Lara, carnero cocido con maíz. *En el Norte de Santander, Colombia, sopa de maíz con tripa, callos, menudencias de pollo, maíz, garbanzos, macarrones, arvejas, papas y berenjenas. *En Lara y Yaracuy, plato regional elaborado con la cabeza del chivo, papas, granos de maíz, otras legumbres y orégano.



NABINA *Nabo silvestre.

NABO *Brassica campestris*; *B. napus*. *Planta crucífera o brasicácea, hortense, de hojas glaucas, flores amarillas y fruto en vainillas cilíndricas. *Raíz de esta planta, fusiforme, blanca o amarillenta, carnosa, comestible, se emplea para dar sabor a los caldos, y como guarnición, junto con otras verduras y hortalizas.

NABO DE SUECIA *Rutabaga.

NABO SILVESTRE *Brassica rapa* var. *oleifera*. *Semilla de esta planta, esférica, de sabor picante; de allí se extrae un aceite volátil usado medicinalmente. Sin. Nabina.

NACIDO *Alimento con presencia de moho.

NAGAMI *Fortunella margarita*. *Cítrico de fruto ovoide, de 3 a 5 cm de largo, de cáscara anaranjada, delgada, y pulpa amarilla y acidula. Sin. Kumquat.

NAIBOA *Casabe cubierto con miel de pape-lón. *Casabe aderezado con dulce y queso. *En Cumaná, se forma con dos rebanadas de casabe untadas con una capa espesa de conserva de coco en forma de sandwich. *Casabe relleno con pape-lón, queso y algunas especias. *Jugo venenoso extraído de la yuca amarga. *Jugo extraído del maíz tierno. *Nombre indígena de la yuca. *Casabe algo elástico.

NANCE *Byrsonima crassifolia*. *Árbol de 2 a 15 m de altura. *Fruto de este árbol, drupa esférica, amarilla o con áreas anaranjadas, con pulpa blancuzca y azucarada, que se come cruda o se usa para refrescos. Sin. Chaparro manteco, Manero.

NAPAR *Recubrir totalmente un preparado con una salsa, crema, etc.

NARANJA *Citrus sinensis*. *Planta perteneciente a la familia de las Rutáceas, originaria probablemente de Asam e Indochina, desde donde se difundió por Asia. A Europa llegó en el siglo XVI. Una de las variedades más conocidas es la Navel y la Valencia. Sin. Naranjo. *Fruto de esta planta, tipo especial de baya, conocida como hesperidio.

El endocarpo es la pulpa de la naranja, compuesta por gajos o carpelos, que contiene un jugo azucarado. Hay algunas variedades, prácticamente desconocidas en América tropical, que son llamadas "naranjas de sangre" o sanguíneas, caracterizadas por tener la pulpa roja, la que da un jugo de color muy atrayente.

NARANJA AGRIA *Citrus aurantium* var. *amara*. *Árbol de la familia de las Rutáceas, de hasta 10 m de alto, de ramas espinosas. Probablemente originario del suroeste de Asia, llegó a Europa en el siglo XI llevado por los árabes, para usos medicinales. Por su resistencia a la gomosis, es muy empleado como patrón para injertos de naranja dulce, limón y otros cítricos. En América se usa principalmente en la preparación de refrescos o para elaborar mermeladas. *Fruto de este árbol, esférico o aplastado, con el ápice y la base hundidos. Su cáscara es rugosa, gruesa y de color anaranjado rojizo en la madurez. La pulpa es amarillenta y de sabor ácido. Sin. Naranja cajera.

NARANJA CAJERA *Bergamota, Naranja agria.

NARANJA CHINA *Kumquat.

NARANJA DULCE *Naranja.

NARANJA RELLENA CON GELATINA DE FRESAS *Postre hecho a base de naranjas, a las que previamente se le ha extraído la pulpa, rellenas con almíbar y una mermelada hecha con una mezcla de fresas, azúcar, leche aromatizada con vainilla y claras a punto de suspiro.

NARANJADA *Agua o refresco de naranja.

NARANJILLA *Lulo.

NARANJILLO *Chica.

NARANJO *Citrus sinensis*. *Árbol de la familia de las Rutáceas, cuya flor es el azahar y su fruto la naranja. Sin. Naranja.

NARIZ *Órgano olfatorio externo.

NASA *Artificio de pesca, de forma cilíndrica, hecho de juncos o alambres. *Cesto de boca estrecha para echar la pesca. *Cesto o vasija, a modo de tinaja, para guardar pan, harina, etc.

NASI GORENG *Especialidad indonesia, compuesta de arroz, pollo, cebolla, pimentón y tomate, acompañada de cangrejo y camarones, de salsas muy condimentadas, coco rallado, maní tostado y cebolla frita. Este plato fue popularizado por los holandeses con el nombre de rijsttafel.

NATA *Película que flota sobre la leche, generalmente cuando es hervida, constituida por las proteínas del lactosuero desnaturalizadas por el calor. *Sustancia espesa que sobrenada en algunos licores.

NATA MONTADA *Nata batida fuertemente con azúcar, de gran uso en repostería.

NATILLA *Postre de consistencia cremosa elaborado con maicena, leche, huevos y azúcar cocidos a fuego lento.

NATILLA DE JOJOTOS *Postre elaborado a partir de la cocción de leche de jojotos, leche de vaca, azúcar y pasas.

NATTO *Alimento oriental fermentado de soya.

NATURISMO *Sistema de vida que preconiza el uso exclusivo de las cosas de la naturaleza en higiene, terapéutica, alimentación, etc.

NAVAJÓN *Acanthurus bahianus*. *Pez marino de color pardo o pardo verdoso, con líneas azules a lo largo del cuerpo. Vive en fondos someros, en aguas claras y con formaciones coralinas o rocosas. Abundante a lo largo de las costas continentales e insulares. Se captura con nasas. Comestible, pero su carne es de baja calidad y poco comercializada. Sin. Sangrador.

NÉCTAR *Jugo de fruta de consistencia espesa, especialmente cuando está procesado industrialmente y embotellado. *Secreción azucarada que producen las flores que poseen nectario (glándula generadora de néctar). Está constituido por glucosa, sacarosa y sustancias aromáticas. Las abejas lo

recolectan para transformarlo en miel. *Cualquier licor exquisito.

NECTARINA *Prunus persica* var. *nectarina*. *Drupa de agradable sabor, similar al melocotón.

NEGRETE *Cherechere.

NEGRITAS *Caraotas negras condimentadas.

NEGRITO *Café negro muy cargado, especialmente cuando se sirve en una taza pequeña.

NELI *Phyllanthus emblica*. *Árbol bajo perteneciente a las Euforbiáceas. *Fruto de este árbol, redondo y aplanado, con una pulpa dura, contigua a una nuez comestible. Sin. Emblica.

NELORE *Raza de cebú, originaria de la región india de Madrás.

NEPE *Salvado de maíz compuesto por la cáscara, el pico y otras partículas desprendidas al pilar el grano. *Cáscara del arroz. *Bagazo de la yuca, después de extraerle el veneno y cernir la harina.

NEUFCHATEL *Queso francés, a base de leche de vaca.

NEVADO *Pasta de consistencia espesa hecha con clara de huevos y azúcar que se utiliza para cubrir y decorar tortas.

NEVADO DE CHOCOLATE *Nevado al que se añade chocolate.

NEVAR *Cubrir una torta con una capa de nevado.

NEVERA *Armario revestido con una materia aisladora y provisto de un depósito de hielo para enfriamiento o conservación de alimentos y bebidas. En otras, ahora más usadas, el frío se produce por corriente eléctrica o por otros medios. Sin. Refrigerador, Refrigeradora.

NEVERÍA *Establecimiento donde se fabrica o se vende hielo, helados o bebidas frías.

NEVERO *Nieve que sobrevive al deshielo del verano y que se vuelve granular. Es un estado intermedio en la conversión de la nieve en hielo. Probablemente de allí provenga el término "nevera", usado para designar al refrigerador. *Persona que fabrica o vende hielo, helados o batidos fríos.

NEW HAMPSHIRE *Raza de gallinas de origen estadounidense, que debe considerarse en realidad como una variedad de la Rhode Island. Se utilizó para producir los primeros pollos de engorde que se explotaron en escala industrial, más tarde, se cruzó con la Cornish, la Plymouth, etc., para la formación de las actuales líneas de pollos de engorde.

NIÇOISE, A LA *Preparaciones mediterráneas, inspiradas en la cocina de Niza, que llevan ajo, aceitunas, anchoa, tomate y guisante. Es famosa la ensalada con tomate, pepino, judías, pimentón verde, cebolla, huevos duros, anchoa, aceitunas negras, ajo, albahaca y aceite de oliva.

NIDO *Bollo vaciado de brioche o de pasta de hojaldre. *Cestita redonda formada por papas paja fritas en aceite.

NIDOS DE GOLONDRINA *Plato chino elaborado a base de nidos que las golondrinas de mar construyen con su saliva. Se suele preparar en sopa con caldo de ave.

NIEVE *Repostería hecha a base de claras de huevo batidas con azúcar.

NIGÜITO *Chica.

NIGUO *Calabura.

NIÑO ENVUELTO *En Barlovento, plato que se prepara con dos pedazos de plátano maduro fritos entre los cuales se coloca queso rallado y canela, y se cubre con huevo batido y harina. *Cambur pequeño (titiaro o manzano) relleno con queso rallado, mantequilla y canela, y frito, envuelto en una capa de huevos batidos.

NIOPO *Ñopo.

NIPA *Nipa fruticans*. *Palmera que crece en los pantanos de aguas salobres. De su inflorescencia brota una savia azucarada, de la que se obtiene azúcar y una bebida fermentada llamada tuba.

NÍSPERO *Manilkara zapota*; *Achras zapota*; *M. sapotilla*. *Árbol americano perteneciente a las Sapotáceas, que son especies arbóreas tropicales utilizadas por sus frutos o por su látex. *Fruto de esta baya de pulpa comestible, de color marrón claro y de sabor dulce. También se usa como materia prima del chicle o goma de mascar. Sin. Chicozapote, Níspola.

NÍSPERO DEL JAPÓN *Eriobotrya japonica*. *Árbol bajo y ramificado, perteneciente a la familia de las Rosáceas. Originario probablemente del sur de China, se cultiva mayormente en el Japón, donde se conocen muchos cultivos. *Fruto de este árbol, esférico o piriforme, de 2,5 a 6 cm de largo, amarillo, con costra fina y fuerte, y pulpa blanca o amarilla, jugosa y acidula.

NÍSPOLA *Fruto del níspero. Sin. Chicozapote, Níspero.

NITRATO *Sal presente, especialmente en forma de nitrato de potasio, en un cierto número de productos animales y vegetales. *Sal usada como aditivo alimentario.

NITRITO *Sal del ácido nitroso. *Aditivo autorizado en charcutería por sus propiedades de conservación, que previene la contaminación microbiana, especialmente la de los Clostridium.

NITROSAMINAS *Familia de sustancias solubles en agua, caracterizadas por tener un grupo nitroso unido a una amina secundaria.

NIXTAMALIZACIÓN *Procesamiento de los granos del maíz que consiste en una mezcla de una parte de maíz integral con dos partes de una solución de cal a aproximadamente el 1%. La mezcla se calienta a 80 °C durante 20 a 45 minutos y se deja reposar toda la noche. Al día siguiente, se decanta el líquido cocido, y el maíz, llamado nixtamal, se lava 2 ó 3 veces con agua para eliminar la cáscara, las pilorizas, la cal sobrante y las impurezas del grano.

NOCINO *Licor italiano, de 30°, a base de nueces.

NOGADA *Salsa hecha de nueces y especias.

NOGAL *Juglans columbiensis*. *Árbol de gran porte. *Fruto de este árbol, drupa con una semilla o nuez comestible y rica en aceite. La nuez negra americana (*J. nigra*), es difícil de pelar, se usa como condimento, mientras que la nuez blanca (*J. cinerea*) se emplea en repostería. Sin. Nogal de Caracas.

NOGAL DE BARQUISIMETO *Taque.

NOGAL DE CARACAS *Nogal, Nuez blanca.

NOMBRE CIENTÍFICO *Denominación que responde a las reglas taxonómicas de la clasificación de Linneo. Cada especie se determina con un nombre correspondiente al género (que lleva mayúscula en la primera letra) y un segundo nombre que corresponde a la especie (y que se escribe con minúscula). Género y especie deben ser subrayados o escritos en itálicas.

NOPAL *Opuntia ficus-indica*. *Planta cactácea mexicana. *Fruto de esta planta, higo chumbo, elipsoidal, de corteza verde amarillenta y pulpa comestible.

NOQUE *Procedimiento para salar pescados en la región oriental de Venezuela, sumergiéndolos en salmuera escurrida de los primeros ejemplares a los que se aplicó la sal directamente.

NORFOLK BLANCO *Línea de conejos híbridos procedentes de Inglaterra, especializados en la producción de carne.

NOUGAT *Especie de turrón elaborado en Francia.

NOVILLO/LA *Toro o vaca de dos a tres años de edad.

NUBIA *Raza caprina originaria del Alto Egipto y Somalia.

NÚCLEO *Almendra o parte mollar de los frutos de cáscara dura.

NUEVA COCINA *Fórmula de la "nouvelle cuisine" lanzada en Francia en 1972 por H. Gault y C. Millau, acomodándose a las recomendaciones de la medicina y la dietética, que preconizan la frescura de los alimentos, la ligereza y armonía natural de las combinaciones y la simplicidad de los modos de cocción. Se prefieren las salsas ligeras, los productos naturales, la cocina al vapor o al baño de María para conservar los nutrientes. En su nombre se han cometido muchos excesos.

NUEVA ZELANDA. *Raza de conejos formada en Estados Unidos, especializada en la producción de carne.

NUEZ *Fruto que contiene una sola semilla, seca e indehisciente, que suele presentar una pared leñosa.

NUEZ BLANCA *Juglans cinerea*. *Drupa con una semilla o nuez empleada en repostería. Sin. Nogal de Caracas.

NUEZ COMÚN *Nuez de nogal.

NUEZ DE AUSTRALIA *Nuez de macadamia.

NUEZ DE BRASIL *Juvia.

NUEZ DE COLA *Kola.

NUEZ DE MACADAMIA *Fruto del árbol *Macadamia integrifolia*, originario de Australia, y de reciente cultivo en Venezuela. Folículo más o menos esférico, de 2,5 a 5 cm de longitud. El pericarpo es carnoso y verde. Adentro hay una nuez, que es esférica y lisa o elipsoidal y rugosa. La semilla se extrae mecánicamente. Su sabor es delicioso y altamente nutritivo: contiene 9% de proteínas y 78% de grasas. Por su alto contenido graso enrancian rápidamente. Se consumen crudas, tostadas para postre o saladas como aperitivo. Apenas se usan en repostería. Es empleada para preparar caris y ragús en Asia, helados y dulces en Estados Unidos. Sin. Macadamia, Nuez de Australia.

NUEZ DE PARÁ *Juvia.

NUEZ MOSCADA *Myristica fragrans*. *Árbol originario del archipiélago de las Molucas, que crece en las tierras bajas, de humedad alta y suelos fértiles. Su producción se inicia a los 6 ó 7 años. *Fruto de este árbol, cápsula elipsoidal, piriforme o esférica, amarilla, de 4 a 8 cm de diámetro, que se abre en 2 valvas. Al centro está la semilla cubierta por un arilo rojo brillante, duro y coriáceo, llamado "macis". Dentro hay un tejido grueso de parénquima con células cargadas de almidón y oleoresinas, lo que da una fragancia típica y un sabor picante. Los frutos maduros, de color amarillo, se arrancan del árbol, separando la semilla del pericarpo. La macis se seca. Su color rojo se torna amarillo y el producto final consiste en escamas secas y flexibles. La semilla se diseca, luego se separa la testa y queda la llamada nuez moscada, que es el producto comercial, con un aroma agradable y un gusto amargo.

NUEZ PACANA *Carya illinoensis*. *Originaria de Norteamérica y muy parecida a la nuez común. Su nuez es uno de los mejores frutos secos comestibles. Se vende normalmente con cáscara (fina y fácil de partir) debido a su alto contenido graso del 70%, que las hace ponerse rancias de inmediato. Se emplea en guisos o en repostería. Es famoso el pastel de pacanas.

NUMIDICULTURA *Parte de la avicultura encargada de la cría, mejora y explotación de la gallina de Guinea.

NUPE *Pachirryzus erosus*. *Planta americana, bejuco enredadera, silvestre, de las leguminosas. Sus semillas son venenosas, pero de su raíz se extrae una harina comestible en la Venezuela rural.

NUTRICIÓN *Conjunto de procesos mediante los cuales los nutrientes contenidos en los alimentos e introducidos en el organismo, son transformados y utilizados debidamente para mantener la vida, asegurando: a) el mantenimiento o la reposición de tejidos naturalmente envejecidos y de energía consumida, lo que implica procesos de retención y de síntesis, sin que haya aumento de la masa corporal; b) el crecimiento y la formación de nuevas estructuras, lo que involucra procesos

de retención y de síntesis con aumento de la masa corporal; c) la reproducción y el mantenimiento de la especie, y d) la reparación de tejidos o la reposición de estructuras accidentalmente dañadas. En la práctica, la nutrición intenta proveer a las células del organismo de los aportes bioquímicos que requiere.

NUTRICIÓN HOLOFÍTICA *Modo característico de nutrición de una planta verde, es decir, la síntesis de compuestos orgánicos a partir del dióxido de carbono, agua y sales minerales, gracias a la luz absorbida por la clorofila (fotosíntesis).

NUTRICIÓN HOLOZÓNICA *Modo característico de nutrición de los animales, es decir, alimentándose de plantas, animales o de sus productos sólidos.

NUTRICIÓN HUMANA *Función que tiene por objeto asegurar al organismo un desarrollo óptimo, no obligatoriamente máximo, así como la integridad de todos sus mecanismos fisiológicos, psíquicos, reproductores, etc.

NUTRIENTE *Cualquiera de los compuestos orgánicos o inorgánicos que contienen los alimentos y que se metabolizan normalmente en el organismo. Son requeridos por el cuerpo para su crecimiento, manutención y reproducción. Los nutrientes son esenciales cuando el cuerpo no los puede sintetizar o cuando la cantidad sintetizada por el cuerpo no es suficiente para cubrir sus necesidades; estos necesariamente deben consumirse en la dieta. Hay seis clases de nutrientes: proteínas, carbohidratos, lípidos, agua, vitaminas y minerales. Los tres primeros proveen energía, se requieren en grandes cantidades y con el agua constituyen los macronutrientes. Las vitaminas y minerales constituyen los micronutrientes, requeridos en pequeñas cantidades por el cuerpo.

NUTRIENTES ESENCIALES *Nutrientes no sintetizados por el organismo, o sintetizados en cantidades insuficientes para cubrir las necesidades del organismo y que deben ser suministrados por la alimentación. En la especie humana, pertenecen a esta categoría ocho aminoácidos (fenilalanina, isoleucina, leucina, lisina, metionina,

treonina, triptófano y valina), tres ácidos grasos polienoicos (linoleico, linolénico, araquidónico), todas las vitaminas a excepción de las D y K, todos los minerales con función biológica y el agua. El organismo requiere del consumo de macronutrientes para reemplazar su gasto energético.

NUTRIMENTO *Acción de nutrir, nutrición.
*Sustancia de los alimentos.

NUTRIR *Aumentar la sustancia corporal por medio del alimento, reparando las pérdidas que el ejercicio de las fuerzas vitales ocasiona.

NUTRITIVO/VA *Capaz de nutrir o alimentar.



ÑAME ISLEÑO *Jaca.

ÑAMES *Dioscorea* spp. *Nombre colectivo para las dioscoreas alimenticias, hierbas trepadoras, muy estimadas por sus tallos o rizomas tuberosos, harinosos, comestibles, de buen contenido de carbohidratos y minerales. No obstante, los rizomas requieren cocimiento antes de comerse, pues contienen saponinas y otras sustancias venenosas. Entre las dioscoreas más conocidas están el ñame grande o blanco (*Dioscorea alata*), que es el ñame más difundido en Venezuela, y que fue introducido a América por los esclavos africanos y navegantes portugueses en el siglo XVII; el tongo o ñame papa (*D. esculenta*), muy difundido en el Caribe; el ñame blanco o de Guinea (*D. rotundata*), de gran calidad, por su textura fina, sabor algo dulce y bajo contenido de humedad; el ñame amarillo (*D. cayennensis*), de gran cultivo en las Antillas y Centroamérica, y el mapuey (*D. trifida*), especie americana, de rizomas de excelente calidad.

ÑAPA *Pequeña gratificación en especie o dinero que ofrecía el pulpero o el bodeguero al comprador.

ÑEMA *El huevo de gallina o de otras aves, en su totalidad. *La amarilla del huevo.

ÑOCLO *Postre abizcochado que consiste en una preparación horneada a base de harina, mantequilla, yemas de huevo, azúcar, canela, vino blanco, ralladura de limón y anís molido.

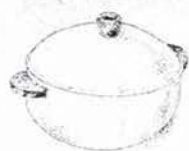
ÑONGUÉ *Nombre común a varias especies de hierbas venenosas de la familia de las Solanáceas y del género *Datura*.

ÑOPO *Anadenanthera peregrina*; *Piptadenia peregrina*. *Arbusto o árbol de la familia de las Leguminosas de hasta 12 m de alto. Hojas de 20 cm de largo. Flores de color blanco dispuestas en cabezuelas globosas. Legumbre de 20 cm de largo. Frecuente en regiones áridas y semiáridas. Su fruto es utilizado por los indígenas en la preparación de una sustancia estupefaciente. sin. Niopo, Yopo.

ÑOQUIS *Del italiano "gnocchi". Preparación italiana elaborada tradicionalmente con harina,

papas, huevo, mantequilla y sal. Otros tipos se preparan con espinacas, calabaza, etc.

ÑUPA *Petaca pequeña que usan los indígenas para guardar víveres y otras cosas. Se fabrica con fibra flexible.



OBESIDAD *Acumulación excesiva de grasa corporal en cantidades consideradas nocivas para la salud. Su origen puede ser un balance positivo de energía (mayor ingesta que gasto energético) o debido al mal funcionamiento endocrino.

OBLEA *Hoja muy delgada de masa de harina y agua, cocida en molde. Se emplea para preparar empanadillas, y sobre todo para forrar determinados dulces, especialmente los turrone.

OCA *Ganso. *Oxalis tuberosa*; *O. crenata*. *Oxalidácea. Planta cultivada en los Andes, de flores amarillas, con estrías rojas y raíz con tubérculos feculentos, que se comen cocidos. Sin. Apio blanco, Cuiba.

OCA QUINA *Cuiba.

OCRA *Quimbombó.

OCUMO *Xanthosoma sagittifolium*. *Hierba perenne de las Aráceas, alta, de hasta 2 m. de hojas grandes opacas. *Rizoma de esta planta, casi esférico, generalmente cubierto de raicillas, muy succulento. Contiene mucho almidón y es cultivado como alimento. Debido a su alto contenido en oxalato de calcio, debe cocinarse previamente para su utilización. Sin. Mafafa (Colombia), Tania (Antillas), Uncucha (Perú), Yautía (Antillas).

OCUMO CULÍN *Taro.

ODRE *Cuero cocido y empegado, propio para contener líquidos.

OFFICE *Sala contigua a la cocina de un restaurante, donde se coloca lo necesario para el servicio de la mesa, se preparan ciertos platos y se dispone el vino.

OGI *En Nigeria, atol ácido a base de maíz fermentado por 1 ó 2 días.

OJEO *Pesca de anzuelo en la orilla, donde el pescador, de pie, opera metido en el agua.

OJIMIEL *Jarabe de miel y vinagre.

OJO DE BUEY *Pica pica.

OJO DE VENADO *Pica pica.

OJO GRANDE *Brachyenterus auritus*. *Pez.

OLD FASHIONED *Coctel a base de whisky, almíbar, soda, biter y una rodaja de naranja.

OLEAGINOSAS *Plantas cuyas semillas producen grandes cantidades de aceite, como por ejemplo la soya, el ajonjolí, la colza, el maní, el olivo, el girasol, etc.

OLEAGINOSO *Producto alimentario que contiene una proporción importante de aceite. En la práctica, el término se ha sustantivado y se refiere al conjunto de cultivos vegetales cuya finalidad es la producción de aceites. Frecuentemente las semillas oleaginosas tienen un origen tropical (soya, maní, algodón), aunque también se encuentran en las regiones cálidas e incluso frías (olivo, girasol, colza, etc.).

OLEICO *Ácido graso que existe en el aceite de oliva, y al cual debe éste su fluidez.

OLEÍNA *Sustancia que constituye la mayor parte de los aceites líquidos y que existe también, aunque en menor cantidad, en las grasas sólidas.

OLEOMARGARINA *Producto semejante a la mantequilla, elaborado a base de grasas animales, solas o mezcladas con grasas o aceites vegetales comestibles, o grasa de leche.

OLER *Percibir algún olor.

OLFATO *Capacidad de percibir los olores. La nariz es el órgano del olfato. Las partículas odorantes suspendidas en el aire envían la sensación de olor al cerebro cuando son captadas en la mucosa de la nariz, por las ramificaciones de los nervios olfatorios procedentes del ganglio olfatorio.

OLIGOELEMENTO *Elemento necesario para el organismo en muy baja cantidad. En general, el término se reserva a los minerales, y a veces se extiende a las vitaminas, consideradas como oligoelementos orgánicos.

OLIGÓFAGO *Aplicase al animal que tiene una dieta muy reducida.

OLISCAR *Olfatear. Sin. Oler. *En Argentina y Chile, empezar a oler mal.

OLIVA *Aceituna, fruto del olivo, que es una drupa ovoide, de sabor muy amargo, de color verde amarillento a morado o negro, y de pulpa muy aceitosa, de la cual se obtiene el aceite de oliva.

OLIVO *Olea europaea*. *Árbol oleáceo, de tronco torcido, copa ancha y ramosa. Su fruto es la aceituna.

OLLA *Recipiente redondo, ancho y profundo, de diferentes formas y tamaños, generalmente de metal y provisto de una o dos asas; se usa para cocer alimentos. *Guiso compuesto principalmente de carne, tocino, legumbres y hortalizas, cocido y sazonado todo junto.

OLLA PODRIDA *Olla o guiso español que, además de los ingredientes ordinarios (carne, tocino y legumbres), incluye otros como jamón, aves, embutidos, y otras cosas suculentas. El calificativo de podrido viene de "poderido", para indicar que se le echaba lo que se podía, por la amplísima variedad de sus ingredientes.

OLLERO/RA *Persona que hace o vende ollas.

OLLETA *Envase de aluminio o peltre para cocinar. *Diminutivo de olla. *Guiso de maíz. *Plato a base de carne de gallo, de pato o rabos de cerdo o de res, aliños diversos y un poco de azúcar o de papelón, preparado con agua de maíz pilado. Según la región, tiene consistencia líquida o bien es espeso como un guiso.

OLLUCO *Ruba.

OLOR *Sensación percibida por vía nasal directa, proveniente de las sustancias volátiles.

OLOROSO/SA *Que despidе o exhala alguna fragancia.

OLOSAPU *Couepia floccosa*; *C. polyandra*. *Árbol bajo y muy ramificado. *Fruto de este

árbol, drupa ovoide, alargada, con la cáscara amarillenta verrugosa, y la pulpa amarilla y dulce, utilizada en la preparación de jaleas y conservas.

OMELETTE *Voz francesa que se universalizó para designar las tortillas, saladas o dulces, de huevos batidos y cocidos en sartén, servidos solos o con diversas guarniciones. Sin. Tortilla de huevos.

OMNÍVOROS *Dícese de los animales, como el hombre, cuya alimentación consiste en toda clase de sustancias orgánicas, vegetales y animales, lo cual es una ventaja, porque la dieta no está restringida a un grupo de alimentos o al lugar en que se habita.

ONATO *Onoto.

ONCE *Pequeña comida, compuesta por pan o bizcocho, queso y chocolate o café, que se toma entre el desayuno y la comida del mediodía. *Aperitivo que se toma antes de la comida del mediodía.

ONOTAR *Colorear con onoto los alimentos, la manteca o el aceite de guisar.

ONOTERA *Onotero.

ONOTERO *Bolsita de tela que contiene semillas colorantes de onoto, usada para teñir la manteca o el aceite de guisar. *Pequeña tapara con agujeros, que contiene los granos de onoto, que va inserta en una vara de madera, al modo de una maraca. Sin. Onotera.

ONOTO *Bixa orellana*. *Árbol de la familia de las Bixáceas que mide menos de 10 m de altura. Tiene hojas alternas aovadas y flores blancas o rosadas agrupadas en panículas. *Fruto seco de este árbol, cápsula espinosa de unos 5 cm de largo, de color marrón oscuro. De allí se obtiene un colorante, la bixina, para colorear y condimentar alimentos, y que, además, contiene vitamina C. Sin. Achiote, Achote, Achotillo, Annato, Azucu, Bija, Caituco, Campanito, Onato, Uruquí.

ONTJON *Alimento oriental fermentado de soya.

OPÉRCULO *Estructura ósea que cubre las branquias (agallas) de los peces. *Estructura plana córnea o calcárea fijada al pie, que sirve para cerrar la abertura de la concha en los caracoles.

OPÍPARO/RA *Comida abundante y muy espléndida.

OPORTO *Vino de Porto (Portugal), tinto o blanco, de 17°, reforzado con brandy en la fase final de la fermentación, que se detiene, con la consiguiente abundancia de azúcar que le confiere un sabor abocado.

ORDEÑAR *Extraer la leche de la ubre, exprimiendo ésta.

ORDUÑA *Queso vasco con leche de oveja, de pasta firme y sabor picante.

OREAR *Dar el aire en una cosa secándola o quitándole algún olor.

ORÉGANO *Origanum vulgare*. *Planta herbácea aromática, de tallos vellosos, flores purpúreas y fruto seco y globoso. Sus hojas y flores se usan como condimento, especialmente en asados, pizzas y tomates.

ORÉGANO DE CASTILLA *Coleus aromaticus*; *C. amboinicus*; *Lippia* sp. *Planta aromática de la familia de las Labiadas, de hojas pubescentes, aovadas y oblongas, y flores blancas, purpúreas o violáceas muy pequeñas y agrupadas en cabezuelas o en espigas cortas. Sus hojas y flores se usan como condimento y con fines curativos.

ORÉGANO OREJÓN *Coleus aromaticus*. *Orégano llamado así por sus grandes hojas carnosas y peludas.

OREJA DE MAR *Nombre común utilizado para identificar algunas especies de moluscos pertenecientes al género *Haliotis*, como el abulón (*Haliotis tuberculata*).

OREJÓN *Trozo de melocotón deshuesado y seco. *Por extensión, se aplica a láminas secas de manzana, durazno, pera, etc.

ORGANOLÉPTICO *Propiedades de un producto alimentario perceptibles por los sentidos.

ORGÍA *Banquete en que se come y bebe inmoderadamente y se cometen otros excesos, como los sexuales.

ORLA *Guarnición en forma de corona, generalmente con purés de legumbres o papas.

ORNITINA *Aminoácido no esencial.

OROTO *En Falcón, cesto hecho con cabuyas y aros de bejuco, que se cuelga del techo de las cocinas y se utiliza para guardar alimentos.

OROZÚS *Orozuz.

OROZUZ *Glycyrrhiza glabra*. *Cultivo saborizante, utilizado para aromatizar licores. Sin. Regaliz. **Matelea maritima*. Planta trepadora de la familia de las Asclepiadáceas, de hojas ligeramente velludas y flores agrupadas en cimas. Crece en la cordillera de la Costa y las zonas cálidas. Se le atribuyen propiedades medicinales. Sin. Casigua, Orozús.

ORUJO *Hollejo de la uva después de exprimida y sacada toda la sustancia. *Residuo de la aceituna molida y prensada, del cual se saca aceite de calidad inferior.

ORUMO *Myrcia mollis*. *Arbusto mirtáceo de las montañas andinas, cuyas frutas, muy pequeñas, son comestibles.

ORZA *Recipiente de barro cocido, vidriado, en forma cilíndrica, empleado para guardar conservas de frutas, legumbres, etc.

OSA *Papada de una res vacuna que, cortada junto con la lengua, se asaba en la parrilla y se usaba como alimento.

OSCAR *Pavona.

ÓSEO, TEJIDO *Tejido humano que contiene aproximadamente 1/3 de materia orgánica (lípidos y proteínas) y 2/3 de minerales. La materia orgánica constituye la matriz sobre la cual se

depositan los minerales, y está constituida por colágeno, por una glicoproteína y compuestos albuminoides.

OSHE *Bellicositerme* sp. *Termita grande que comen los indígenas yanomami, del Amazonas.

OSSOBUCO *Estofado italiano de jarrete de ternera que se cocina sin separar el hueso, y conservando ésta toda su médula. Cada rodaja conserva el hueso con el tuétano.

OSTIÓN *Nombre común utilizado para identificar algunas especies de ostras pertenecientes al género *Crassostrea*, como el ostión japonés (*C. gigas*) y el ostión virgínico (*C. virginica*)

OSTRA *Nombre vulgar que designa varios moluscos de los géneros *Ostrea* y *Gryphaea*. La parte blanda de las ostras es aprovechada por el hombre como alimento. Las valvas duras se utilizan en la alimentación animal. **Ostrea edulis*. Molusco bivalvo marino, comestible, con las valvas desiguales y muy rugosas por fuera. Se alimenta del plancton y se cría frecuentemente en parques ostrícolas, comunicados con el mar. A los 3 ó 5 años está listo para el mercado. *Otras especies son la ostra tripa de perla (*Pinctada imbricata*, *P. radiata*), la americana (*Gryphaea virginica*) y la chilena (*Ostrea chilensis*).

OSTRA OSTIÓN *Crassostrea rhizophorea*. *Ostra grande que se encuentra en las lagunas de los manglares de Margarita, La Restinga y Las Marites. Se le atribuyen propiedades afrodisíacas y se comen frescas con limón o rociadas con vino.

OSTRICULTURA *Cultivo de ostras.

OTOBÁ *Dialyanthera otopa*; *Myristica otopa*. *Árbol de hojas alternas de amplia distribución, de Guayana a los Andes. *Fruto de esta planta, carnoso, ovoide, agudo por ambos lados, pericarpio oleoso, arilo blanquecino. Produce una especie de nuez moscada.

OUZO *Licor griego de 40°, anisado.

OVEJA *Hembra del carnero, de carne y leche muy estimada.

OVEJO *Carnero.

OVINO *Carnero.

OVINOCULTURA *Rama de la zootecnia dedicada a la cría y a la explotación de los ovinos.

OVÍPAROS *Animales que se reproducen por huevo, como todas las aves, algunos peces e insectos y los monotremas.

OVOALBÚMINA *Glicofosfoproteína que representa aproximadamente las dos terceras partes de los compuestos nitrogenados de la clara del huevo.

OVOIDE *Aovado, de figura de huevo.

OVOMUCINA *Glicofosfoproteína minoritaria de la clara del huevo, a la que se le atribuyen propiedades antivirales.

OXIDACIÓN *Factor de deterioro en la producción y almacenamiento de grasas y aceites comestibles, que consiste en la combinación de una sustancia con oxígeno.

OXIDAR *Transformar un cuerpo por la acción del oxígeno o de un oxidante.

ÓXIDO DE CALCIO *Sustancia química muy utilizada en la industria, con una gran afinidad para formar hidróxido de calcio o cal apagada, en presencia de agua. Se emplea en la industria agroalimentaria. Sin. Cal viva.

OXIDOREDUCTASAS *Una de las seis clases de enzimas que catalizan una reacción de oxidoreducción entre dos sustratos.

OXÍGENO *Metalóide gaseoso, esencial a la respiración, algo más pesado que el aire y parte integrante de él, del agua, de los óxidos, de casi todos los ácidos y de la mayoría de las sustancias orgánicas.

OXIZACRE *Bebida de la antigüedad hecha con zumo de granadas y azúcar. *Por extensión, cualquier bebida agradable, de sabor agrí dulce.



PABELLÓN CARAQUEÑO *Pabellón criollo.

PABELLÓN CRIOLLO *Plato combinado, popular y urbano, con un alto valor nutritivo, típico de la cocina venezolana, particularmente de Caracas, popularizado desde comienzos del siglo XX, que consiste básicamente en caraotas negras, arroz blanco y carne frita o mechada en salsa, servido conjuntamente en un solo plato, aunque en porciones separadas. Este plato se ha convertido en símbolo de la gastronomía nacional, pues es un producto del mestizaje alimentario, además de que combina sabiamente hidratos de carbono, proteínas, grasas, vitaminas y minerales. Su valor energético aproximado es de 155 calorías por cada 100 g. Sin. Pabellón caraqueño.

PABELLÓN EN BARANDA *Pabellón criollo que, aparte de sus componentes básicos (caraotas negras, arroz, y carne), lleva tajadas fritas de plátanos maduros.

PABELLÓN ORIENTAL *Pabellón criollo preparado en la región oriental en el que se sustituye la carne mechada por cazón mechado y en salsa.

PACANA *Carya illinoensis*; *C. pecan*; *Hicoria pecum*. *Árbol juglándeo norteamericano, de fruto comestible del tamaño de una nuez y de madera semejante al nogal. *Fruto de este árbol, comestible.

PACAYA *Chamaedorea* spp; *Ch. tepejilote*. *Palmera baja, de tallo delgado, en macolla. Su inflorescencia se come cocinada.

PACHACO *Capparis* spp. *Fruta silvestre, comestible, de sabor agradable, poco conocida y consumida casi exclusivamente en el estado Nueva Esparta.

PACHAMANCA *Plato a base de pescado o carne, condimentados con ají, asados sobre piedras caldeadas, propio de la zona andina de América del Sur. *Carne o pescado, u otra comida condimentados con ají, asados en un agujero que se abre en la tierra y se cubre con piedras calientes. El término significa "olla de tierra".

PACO *Gustavia superba*. *Árbol de las tierras bajas y húmedas de América del Sur. *Fruta de este árbol, nuez que nace en el tronco y tiene el opérculo muy ancho. Se utiliza por la sustancia grasa que rodea las semillas y que tiene un sabor parecido al del aguacate.

PACOTILLA *Fauna acompañante, sin valor comercial, en los bancos de arrastre. *De inferior calidad.

PACURÍ *Bacurí.

PADDY *Arroz paddy.

PAELLA *Del latín "patella" (padilla o sartén pequeño). Plato de origen valenciano, que se ha convertido en el plato español por excelencia. Su fama se remonta al siglo XIX, aunque en épocas más antiguas se guisara en Valencia, España, arroz en la sartén. La paella se prepara con pollo, cerdo, caracoles, algunos moluscos, crustáceos y otros productos del mar, como pescados fuertes, algunas legumbres, especialmente bajocó (una especie de alubia), tomates, alcachofas tiernas, azafrán y aceite de oliva. Las características fundamentales del plato son la presencia del azafrán, del arroz, su cocción en sartén o paellera, y la exigencia de que el grano quede seco y suelto. Hay la paella valenciana (con carne de pollo, cerdo, aunque puede llevar conejo, perdiz, etc.), la paella marinera (con mariscos y crustáceos), la paella vegetal (sólo con ingredientes vegetales), etc.

PAGUARA *Chaetodipterus faber*. *Pez comestible. *En Oriente, azada curva de mango corto usada para sacar la ceniza de la hornilla del trapiche o del budare.

PAILA *Vasija de metal, grande, redonda y de poca profundidad. *Recipiente metálico generalmente esmaltado de gran uso en la cocina zuliana. *Equipo. *Recipiente de metal o de loza, generalmente hierro esmaltado, provisto de un mango, que se usa para cocinar. *En Oriente, recipiente de barro cocido, muy grande, de forma semiesférica y fondo plano, con orejas en el borde, que se usa para almacenar agua, curtir cueros, darle de beber al ganado, etc.

PAILA DE COBRE *Utensilio de cobre, de pequeño tamaño, utilizado en la cocina para preparar algunos dulces, como huecas.

PAJA *Caña de las plantas gramíneas, seca y separada del grano.

PAJARILLA *Plato preparado con asadura, cebolla y alguna salsa. Es típico de los Andes.

PAJUÍ *Mouriri pseudo-germinata*. *Fruta silvestre poco conocida, de sabor ácido que se come directamente o se utiliza para preparar refrescos.

PAJURA *Couepia bracteosa*. *Árbol tropical bajo, muy ramificado. *Fruto de esta planta, drupa ovoide, utilizada en la preparación de jaleas y conservas.

PALA DE HORNERO *Utensilio de hierro utilizado para introducir, o retirar, el pan en el horno, con un largo mango y una pala rectangular.

PALADAR *Parte superior de la boca. *Sabor que se percibe de los manjares.

PALADEAR *Tomar el gusto de una cosa poco a poco; saborearla.

PALAMBRA *Brycon whitei*; *B. falcatus*. *Pez de agua dulce, de coloración plateada, gris sobre los costados y blanca ventralmente. Su talla oscila entre 25 y 40 cm. Su carne, aunque apreciada por pescadores y ribereños, carece de importancia comercial. Se encuentra disperso en la cuenca del Orinoco. Sin. Bocón.

PALAMBRE *Aparejo de pesca formado por un cordel largo y grueso, del cual salen varios ramales equidistantes que llevan anzuelos en sus extremidades.

PALAMENTAZÓN *Palazón.

PALATABILIDAD *Aceptación por parte del consumidor de un producto alimentario como comestible o apto para su consumo, calidad derivada de las cualidades organolépticas del producto y de su apetencia.

PALAY *Arroz paddy.

PALAZÓN *Consumo de innumerables tragos de bebidas alcohólicas. Sin. Palamentazón.

PALAMENTAZÓN *Palazón.

PALEDONIA *Catalina.

PALEDONIA *En Zulia, catalina.

PALETA *Palo largo con la punta cuadrada, para mover el maíz. **Caulolatilus cyanops*; *C. guppyi*. Pez. *Helado en forma de pala, que se chupa cogiéndolo por un manguito de madera. *Trozo de cerdo, magro y tierno, que envuelve el omoplato.

PALETA AMARILLA *Caulolatilus chrysops*. *Pez marino, de unos 50 cm de largo y unos 800 g de peso. Color azul grisáceo con tonos amarillos en el dorso. Comestible, pero de escasa a ninguna importancia comercial.

PALETERO *Encargado de mezclar la leche y de separar los trozos de caseína durante la fabricación de queso.

PALIBERCHE *Trago de alguna bebida alcohólica.

PALILLO *Mondadientes.

PALITO *Unidad de cuenta equivalente a 28 libras de maíz, arvejas, café, etc.

PALITRAQUE *Trago de alguna bebida alcohólica.

PALIZA *Libación de bebidas alcohólicas.

PALLAR *Lomito aplastado, mucho más delgado que un filete, que se fríe recubierto de harina y queso parmesano.

PALMA AFRICANA *Elaeis guineensis*; *E. melanococca*. *Palmera de 15 a 20 m de alto, de tronco más ancho hacia la base. *Fruto de esta planta, drupa ovoide, de color verde a negro o rojizo. De pericarpio amarillo rojizo y rico en aceites.

PALMA BABASÚ *Babasú.

PALMA CATECHU *Areca.

PALMA DE AZÚCAR *Arenga pinnata*; *A. saccharifera*. *Palmera originaria de Malasia. Del pedúnculo de sus inflorescencias se obtiene savia, que contiene de 12 a 15% de azúcares, que se fermenta y se usa para bebidas.

PALMA DE CERA *Camaúba.

PALMAS DE VINO *Palmeras cuyos frutos o inflorescencias se utilizan para preparar bebidas fermentadas. Entre estas palmas encontramos el coco, la cola de pescado, el corozo colorado, el coyol, el dátil, el murumuru, la nipa, etc.

PALMAS UTILIZADAS EN ALIMENTACIÓN *Palmeras cuyos frutos o inflorescencias se emplean para el consumo humano, como: la areca, el moriche, la pacaya, las palmas de azúcar, las palmas de vino, la palmera de sagú, el palmito, el salak, etc.

PALMARROSA *Cymbopogon martini*. *Hierba saborizante, también utilizada para la extracción de un aceite rico en geraniol.

PALMERA *Golosina hecha de hojaldre, en forma plana con dos espirales opuestas, que se cubre con almíbar de azúcar.

PALMERA DE SAGÚ *Metroxylon* spp. *Palmera de tronco recto, de 8 a 10 m de altura. De la médula de su estípote se obtiene una fécula conocida como sagú, que consiste sólo de carbohidratos.

PALMERAS *Plantas de gran utilidad para el hombre de los trópicos. Sus frutos y semillas son de alta eficiencia en la producción de aceites utilizables en la alimentación y en la industria. Los aceites extraídos de su mesocarpo se conocen comercialmente con el nombre de aceites de palma, y cuando se obtienen del endosperma de las semillas se conocen como aceites de nuez.

PALMERAS ACEITERAS *Palmeras oleaginosas, principalmente: el babasú, el coco, el co-

hune, la coroba, el corozo colorado, el licuri, la mocaya, etc.

PALMISTE *Chamaerops humilis*; *Ch. excelsa*; *Euterpe longepetiolata*; *E. oleracea*; *Geonoma arundinacea*; *G. baculifera*. *Palmera utilizada en la alimentación humana, especialmente sus brotes foliares.

PALMÍTICO, ÁCIDO *Ácido graso que se encuentra en el aceite de la palma.

PALMITO *Parte comestible de ciertas palmeras, que comprende su extremidad vital, los brotes tiernos y los tejidos tiernos del estípote de la palma.

PALMITOS *Brotes foliares aún sin abrir, obtenidos de muchas palmeras, en especial de los géneros *Iriarte*, *Geonoma* y *Euterpe*. Para ello se derriba la palmera y se corta la parte superior del tronco.

PALO *Trago de bebida alcohólica.

PALO DE ACURE *Zorrocloco.

PALO DE MORA *Charo.

PALO DE NUEZ *Taqué.

PALO DE VACA *Brosimum utile*. *Árbol lactífero de la familia de las Moráceas que mide de 15 a 25 m de altura. Tiene hojas alternas elípticas de unos 20 a 30 cm, receptáculo floral globoso y fruto drupáceo amarillo. Crece en la cordillera de la Costa. Produce un látex bebible al que se le atribuyen propiedades medicinales y nutritivas.

PALOAPIQUE *Preparado algo espeso de arroz con frijoles, con un ligero sabor a manteca y aliños. Plato hecho con arroz, frijoles y carne seca.

PALOAPIQUE BARINÉS *Plato típico de los Llanos, compuesto de cecina gorda de res, frijoles y arroz, cocido todo, mezclado con un punto de ají y un pedacito de papelón. Es alimentación corriente tanto de las peonadas como de los propietarios de hatos y de haciendas. En la región guayanesa es muy conocido de los trabajadores de

los sarrapiales y de los jornaleros que laboran en las minas.

PALOMA *Columba livia*. *Ave doméstica del orden de las Columbiformes, descendientes de la paloma silvestre o zurita. De la paloma doméstica se ha formado una gran variedad de razas, cercana a las 200, algunas de ellas productoras de carne. Su período de incubación es de 19 días y el de crianza es de 28 días. Al término del período de crianza, los pichones están listos para el consumo. Su carne es abundante y de excelente calidad y sabor. Las palomas adultas, en cambio, tienen una carne fibrosa y oscura y de sabor no tan grato.

PALOMA DE MONTE *Columba corensis* spp. *Ave muy abundante en el pasado en la región de Macanao donde fue cazada despiadadamente con redes, por su carne muy apreciada. Su número ha disminuido considerablemente.

PALOMETA *Mylossoma aureum*. *Pez de agua dulce, de cuerpo aplanado, ancho y redondo, de color negro y con unas manchas en el lomo y en la barriga. Su carne es muy apreciada. **Mylossoma duriventre*. Pez de agua dulce, presente en los ríos y las pequeñas lagunas. Vive en grandes cardúmenes. Su cuerpo tiene forma de disco y su cabeza es pequeña. Su aleta ventral parece una quilla, y tiene cuerpo y cabeza plateados y las aletas transparentes. Para muchos su carne es muy sabrosa y, junto con el pavón, destaca entre todos los peces de los ríos. *Nombre común utilizado para identificar a las especies *Mylossoma duriventre* y *M. aureum*. **Alectus ciliaris*. Pez marino de hasta 1 m de largo. De color azul con reflejos plateados hacia la parte dorsal y blanco plateado ventralmente. Es común en las costas, y su carne, de excelente calidad, tiene cierta importancia comercial.

PALOMETA FRITA CALABOCEÑA *Plato típico de Calabozo, estado Guárico, sobre todo entre enero y marzo, que consiste en palometa frita con casabe o arepas, o con yuca hervida.

PALOMITA DE MAIZ *Cotufa.

PALOTEADO *Chocolate con plátano verde asado y molido que se sirve en cazuelas. Es típico del estado Sucre, y antes se lo comía con queso

rallado, haciendo una pasta densa, o bien con pescado seco, asado y casabe. Sin. Paloteao. *Ebrio.

PALOTEO *Paloteado.

PALTA *Aguacate.

PAMPANITO *Povonotus tracanthus*. *Pez marino comestible.

PÁMPANO *Trachinotus* spp. *Pez marino con cuerpo muy comprimido lateralmente y alto. Azul en la parte dorsal y blanco plateado en el vientre. Comestible. En Venezuela hay cuatro especies con cierta importancia comercial y que han sido objeto de ensayos de cultivo en cautiverio, aunque es muy sensible a las enfermedades. Su carne es de excelente calidad.

PÁMPANO MONO *Peprilus paru*. *Pez marino. De color gris pardusco en el dorso y azul plateado en el vientre. Especie común capturado al arrastre frente al delta del Orinoco. Los ejemplares de mayor tamaño se capturan en la región nororiental y en el golfo de Venezuela. Comestible, pero su carne no es muy apreciada en los mercados.

PAMPIROLADA *Papirolada.

PAN *Porción de masa de harina, levadura y agua que se cuece en un horno y sirve de alimento, entendiéndose que es de trigo cuando no se identifica otro grano. Puede tener varias formas que toman nombres especiales, pero se llama pan a la pieza grande, redonda y achatada. *Masa muy sobada y delicada, dispuesta con manteca o aceite, que usan en pastelerías y cocinas para pasteles y empanadas. *Porción de masa de harina de maíz y de otros cereales. *Masa de figura de pan. *Todo lo que sirve para el sustento diario.

PAN ALIÑADO *Pan elaborado a base de harina de trigo, papelón, azúcar, huevos, levadura, agua y aliños.

PAN ÁZIMO *Pan sin levadura.

PAN BLANCO *Pan de harina de trigo refinada, aliñado con manteca, sal y poca levadura.

PAN BROTE *Pan grande, oscuro, redondeado, elaborado con harina de trigo y ocumo, por los pobladores de origen alemán de la Colonia Tovar, estado Aragua.

PAN CANILLA *Pan alargado de estilo francés.

PAN CHEPE *Tipo de arepa que se prepara con maíz sarazo. Este nombre proviene de Altigracia de Orituco, estado Guárico, pero este estilo de arepa, aun cuando de rara ocurrencia y conocida con otros nombres, se usa en distintas zonas del país. Para su elaboración, se sancocha un poco de maíz sarazo, sin despojarlo de la cutícula que cubre sus granos, luego se muele y se da forma a las arepas.

PAN CORSO *Pan hecho con huevos, harina, manteca y levadura, agua y sal.

PAN DE AGUA *Pan corriente, también llamado pan salado. Dentro de este tipo de panes se incluye la galleta marinera, muy utilizada en otros tiempos tanto dentro de la isla de Margarita como a bordo de los barcos. Es un pan cuadrado de unos diez centímetros por lado, uno de espesor y muy tostado. Se conserva durante largo tiempo. Asimismo, dentro de este grupo se incluyen los bizcochos, de los cuales se elaboran dos tipos: bizcocho torcido, en forma de un ocho, elaborado principalmente en Porlamar y utilizado mucho en la dieta de enfermos; y el bizcocho redondo o hueva de sapo, fabricado en La Asunción y utilizado para mojar con café, chocolate y otras bebidas. Es dado a los niños pequeños en la época de la dentición para fortalecerles las encías.

PAN DE AÑO *Árbol de pan.

PAN DE CARNE *Albondigón, carne molida y luego moldeada.

PAN DE GUAYA *Arepa rellena con queso guayanes.

PAN DE HORNO *Rosquilla dulce preparada con harina de maíz cariacó tostada, manteca, queso y anís, y endulzada con azúcar morena. Sin Ahogagato. *En Oriente y otras zonas del país, empanada de harina de maíz cariacó y manteca de

cerdo, rellena de plátano endulzado con papelón. Sin. Empanada de pan de horno.

PAN DE HORNO BURRERO *Pan dulce elaborado con maíz pilado o harina de maíz, leche, agua, azúcar morena, mantequilla, queso y anís.

PAN DE JAMÓN *Pan hecho de harina de trigo, huevo, mantequilla, sal, leche y levadura, relleno de jamón, pasas y aceitunas, consumido en la época de Navidad. La primera vez que se elaboró fue en una panadería caraqueña en diciembre de 1905.

PAN DE LECHE *Pan elaborado con harina y leche, de miga gruesa, pesado, de fácil digestión. Entre los panes de leche destaca el pan aliñado, el cual, además de leche, lleva huevos y granos de anís chiquito.

PAN DE LIMA *Viejo pan caraqueño, probablemente venido de Lima, de factura muy laboriosa. Consistía en una masa de harina y papelón que se dejaba reposar cuatro horas; luego se le agregaban otros condimentos (anís, limón); dos horas después se le sobaba con manteca, y una hora más tarde se ponía al rescoldo en un horno de fuego suave.

PAN DE NUEZ *Pan dulce larense elaborado con la harina extraída de la nuez americana, abundante en el piedemonte andino de Lara.

PAN DE PALO *Árbol de pan. Fruta de pan.

PAN DE PASAS *Pan preparado para la época navideña, de masa dulce y fuerte en especias (aliños). Se prepara a base de harina de trigo, levadura, leche, pasas, mantequilla, vainilla, clavos de especia, nuez moscada y anís chiquito.

PAN DE PIQUITO *Pan caraqueño muy estimado en el pasado, de forma ovalada, con una hendidura central que terminaba en picos en los dos extremos.

PAN DE POBRE *Árbol de pan.

PAN DE POBRES *Funche.

PAN DE TUNJA *Tipo de pan arrollado en espiral y cubierto de azúcar, elaborado con harina de trigo, mantequilla, huevos, vino, azúcar, manteca, levadura, agua de azahar y vainilla. Este pan probablemente procede de la población colombiana de Tunja y se hizo famoso en El Tocuyo, estado Lara, en el siglo XIX. *Pan dulce muy popular en Caracas a principios del siglo XX, enrollado en espiral y cubierto de azúcar.

PAN DEL AÑO *Pan preparado en trozos con melado de papelón, o con conserva de guayaba. Se usa como postre.

PAN DE LA VIDA *Butiria hypoglaucula*. *Fruta tropical.

PAN DULCE *Pan azucarado o con sabor dulce.

PAN FRANCÉS *Pan alargado, delgado, de masa salada, con corteza dura y miga porosa.

PAN INTEGRAL *Pan elaborado con harina integral.

PAN ISLEÑO *Pan pequeño, redondeado, con surco central, de masa salada, suave y compacta, poco tostado.

PAN PELADO *Arepá hecha con maíz entero, "pelado" en ceniza, muy molido con cutícula y pico.

PAN SALADO *Pan con sabor salado.

PANACHE *Panaché.

PANACHÉ *Cerveza de sifón con limonada, servida en los cafés parisinos.

PANADERÍA *Oficio de panadero. *Sitio donde se hace o vende el pan.

PANADERO/RA *Persona que elabora o vende pan.

PANAL *Conjunto de celdillas prismáticas hexagonales de cera, colocadas en series paralelas, que las abejas forman dentro de la colmena para depositar la miel.

PANAQUE *Cochliodon plecostomoides*. *Pez de agua dulce disperso en la cuenca del Orinoco. De tamaño mediano y el rayado negro de la cabeza y del cuerpo destaca sobre el cuerpo oliváceo uniforme. Es comestible, pero de escaso interés comercial.

PANCHITO *Pristipomoides aquilonaris*. *Pez marino, de unos 20 cm de largo. Color rojizo o rosado con reflejos plateados en el dorso y blanco plateado en el vientre. Es una especie común en las costas del Atlántico y del Caribe. Su carne es comestible y de buena calidad para el consumo en fresco. Tiene importancia comercial.

PANDEPÍS *Pan típico de la península de Paria, preparado con jengibre, clavos de especia, canela, harina de trigo, pasas y papelón; horneado. Su nombre deriva del francés "pain d'épices".

PANEL DE CATADORES *Grupo de personas, elegidas por su gran percepción sensorial, encargadas de definir las cualidades organolépticas de un producto alimentario de una forma tan objetiva como sea posible.

PANELA *Meladura del jugo de la caña de azúcar procesado, una vez solidificada en forma rectangular prismática. Es compacta, dulce y de color marrón claro. *Conserva dulce y seca de forma rectangular o cuadrada prismática, que se hace con papelón o azúcar y coco u otra fruta. *Panecillo dulce hecho de arroz.

PANELITA DE SAN JOAQUÍN *Bizcocho dulce y tostado de forma rectangular y poco grosor que se hace desde el siglo XIX en el pueblo de San Joaquín, estado Carabobo, a base de papelón blanco, almidón, harina y huevos.

PANERA *Cesta grande para transportar o servir el pan.

PANETELA *Catalina blanca.

PANETÓN *Panettone.

PANETTONE *Pan italiano con frutas secas, de masa suave y duradera, que se sirve en Navidad. Sin. Panetón.

PANIFICACIÓN *Conjunto de operaciones relativas a la fabricación del pan.

PANOJA *Estructura donde se desarrolla el grano de maíz, con un número de hileras que varía de 12 a 16, una producción de 300 a 1.000 granos, y un peso entre 190 y 300 g por cada 1.000 granos. Corresponde a la mazorca.

PANQUÉ *Producto de elaboración industrial a base de harina de trigo, leche en polvo descremada, margarina, huevos frescos, azúcar y sal. Producto moldeado de color tostado en la superficie, miga suelta de color amarillo tenue. Su nombre procede del inglés "pound cake".

PANQUECA *Tortita un poco espesa, hecha a base de la mezcla de harina, huevo y leche. Su nombre proviene del inglés "pancake".

PANTRY *Habitación auxiliar situada al lado de la cocina, que se usa para comidas informales. *Juego de sillas y mesa para comer, hecho de madera, metal o plástico, que está por lo general dentro de la cocina. *Despensa.

PANZA *Barriga. *Parte convexa y saliente de ciertas vasijas. *Primera de las cuatro cavidades del estómago de los rumiantes.

PAPA *Solanum tuberosum*. *Planta solanácea americana, de flores blancas o moradas, y cuyas raíces llevan en sus extremos gruesos tubérculos carnosos muy feculentos. *Tubérculo de esta planta, comestible de gran consumo a escala mundial. *Alimento, comida. Sin. Patata.

PAPA CARIBE *Dioscorea bulbifera*. *Planta originaria del Asia. *Rizoma de esta planta, de color gris, de pulpa amarillenta, comestible, pero que debe cocinarse previamente por contener algunos principios venenosos.

PAPA DE AÑO *Variedad de papa que produce tubérculos de cáscara morada y amarilla y de una sola cosecha. *Tubérculo de esta planta.

PAPADA *Grasa del cerdo, que se encuentra en el cuello del animal.

PAPAÍNA *Diastasa hidrolizante obtenida del látex de la papaya o lechosa, que se disuelve y peptoniza la carne.

PAPAS A LA HUANCAÍNA *Plato peruano, servido como entrada fría, elaborado con papas cocidas y una salsa de queso fresco fría.

PAPAS FRITAS *Preparación universal que consiste en dedos o láminas de papas fritas en aceite, espolvoreadas con sal y consumidas generalmente con salsa de tomate.

PAPAYA *Lechosa.

PAPAYITO *Tapaculo.

PAPAYO *Lechoso.

PAPEAR *Masticar un alimento y deglutirlo. *Tomar un alimento, comer.

PAPEADO/DA *Dícese de la persona que ha comido bien. *Gordo.

PAPELÓN *Meladura del jugo de la caña procesada, una vez solidificada en forma cónica, dulce y de color marrón claro. *Corte de carne de la res, grueso y de forma rectangular que se usa para hacer asado. *Sección de carne de res de aproximadamente 1,3 kg de peso, de forma más o menos cónica, que va pegada al hueso de la paleta del animal, sobre el extremo superior de las patas delanteras.

PAPELÓN BLANCO *Papelón de grano duro y seco, y de color blancuzco, utilizado frecuentemente para la elaboración de melcocha.

PAPELÓN DE GRANO *Papelón fino, bien cristalizado, de color amarillento y con muy pocas impurezas.

PAPELÓN DORADO *Papelón de color claro.

PAPELÓN NEGRO *Papelón de color negro, hecho con la cachaza de caña o con ingredientes de calidad deficiente.

PAPELONCITO *Golosina de forma cónica hecha con almibar teñido de varios colores. *Golosina de forma cónica hecha con azúcar y con otros ingredientes, especialmente pulpa de fruta.

PAPELONCITO DE PURDEGOTA *Granjería caraqueña de principios del siglo XX, elaborada con papelón y que tiene forma de cono.

PAPILLA *Sopa espesa y nutritiva.

PAPILLOTE *Preparación cocida y servida en una envoltura de papel de aluminio o de otro papel resistente al calor.

PAPIROLADA *Salsa de origen español, común en la Colonia, hecha en mortero mezclando ajos, pan y agua. Sin. Pampirolada.

PAPITAS DE LECHE *Golosina hecha a partir de la cocción de leche, canela, azúcar y maicena.

PAPO DE LA REINA *Atrina seminuda*; *A. rigida*. *Concha marina de forma espatular, bastante larga. De ella hay ricos placeres en las inmediaciones de la isla de Coche. Es de muy buen sabor, algo dulzaino. Se prepara guisada. *Bizcochuelo cubierto con clara batida y azucarada.

PAPO'E VIEJA *Pasta de catebía cocida con miel de papelón, canela y envuelta en hojas de plátanos, que se elaboraba en zonas cercanas a Cumaná, estado Sucre.

PAPRIKA *Capsicum tetragonum*. *Especia. *Pimiento molido usado como condimento. *Colorante natural. *Variedad de pimienta de gran consumo en Hungría, donde se usa para condimentar el famoso goulash.

PARAO *En los Andes, golosina hecha con melado de caña de azúcar batido, envuelta en cucuruchos de hojas de la misma planta.

PARAPARA *Semilla del paraparo, esférica, negra y lisa, con almendra comestible. *Café no descereado y secado con su concha. Sin. Café trillado.

PARAPARO *Sapindus saponaria*. *Árbol sapindáceo americano, cuyo fruto es la parapara.

PARAPE *Tortuga de carey.

PARCHA *Nombre común a varias especies de plantas trepadoras de la familia de las Pasifloráceas, que producen frutos globosos de agradable sabor. *Badea.

PARCHA GRANADINA *Badea.

PARCHITA *Passiflora* sp. *Planta trepadora de las Pasifloráceas, de hojas trilobuladas o acorazonadas y flores blancas. Fruto de estas plantas, globoso y oviforme; contiene numerosas semillas, rodeadas de una sustancia dulce-acídula y muy aromática. Es comestible en algunas especies. Sin. Fruta de la pasión, Maracuyá.

PARCHITA AMARILLA *Passiflora ligularis*. *Planta perenne de las Pasifloráceas, que se cultiva en zonas templadas y elevadas. *Fruto de esta planta, que mide unos 6 cm de largo y 5 cm de diámetro, oviforme, de corteza amarilla, comestible y muy estimada.

PARCHITA COLONIERA *Granadilla dulce.

PARCHITA DE CULEBRA *Parchita de montaña.

PARCHITA DE MONTAÑA *Passiflora foetida*. *Planta silvestre, densamente pilosa, de hojas acorazonadas y flores blancas con vetas moradas. *Fruto de esta planta, de unos 2 cm de diámetro, piloso, de color amarillo y comestible. Sin. Parchita de culebra, Taguatagua.

PARCHITA MARACUYÁ *Passiflora edulis*. *Planta perenne trepadora de la familia de las Pasifloráceas, cultivada especialmente para la producción industrial de jugo. Fruto de 5 a 8 cm de largo, casi esférico u ovoide, de color purpúreo o amarillo en la madurez, según la variedad. Las semillas están rodeadas por un arilo amarillento, comestible, de sabor ácido y muy aromático. La fruta se arruga al madurar. Sin. Fruta de la pasión.

PARCHITA VERDE *Passiflora vitifolia*. *Planta silvestre con flores rojas. *Fruto oviforme, de unos 5 cm de diámetro, muy oloroso y comestible.

PARFAIT AMOUR *Licor francés de 30°, dulce, elaborado a base de violetas.

PARFAITS *Helados perfumados, hechos con mantecado y nata batida.

PARGO *Denominación genérica para los peces de la familia Lutjanidae, de coloración generalmente rojiza o amarillenta, que comprende 17 géneros y 103 especies, la mayoría de las cuales habita en fondos rocosos y coralinos. En Venezuela se conocen 6 géneros y 15 especies de peces marinos. En conjunto, constituye un recurso pesquero de gran importancia comercial, por su abundancia y la excelente calidad de la carne de la mayoría de las especies, especialmente del pargo cebadal (*Lutjanus analis*), pargo dientón o de piedra (*L. griseus*), pargo dorado (*L. mahogoni*), pargo real o colorado (*L. purpureus*), pargo guano (*L. synagris*) y del pargo rojo (*L. campechianus*), etc.

PARGUETE *Rhomboplites aurorubens*. *Pez marino de carne muy apreciada. *En Nueva España, galleta delgada y quebradiza, circular, de harina ligeramente dulce, condimentada con un poco de jengibre.

PARICHE *Cydista aequinoctialis*. *Bejuco trepador, utilizado para amarrar las cargas o las cuentas de casabe.

PARMENTIER *Término que indica que en la composición de un plato forma parte, de alguna manera, la papa. El barón Antoine Agustin de Parmentier, de quien deriva el nombre, introdujo el cultivo y el consumo de la papa en Francia a finales del siglo XVIII.

PARMESANO *Queso italiano de fama mundial, hecho con leche cruda de vaca, de pasta extradura, propio para rallar y elaborado, con denominación de origen, en Parma, donde se le conoce como Parmigiano-Reggiano.

PARRA *Vid.

PARRILLA *Carne de res asada a la brasa. *Reunión informal en la que se ofrece a los invitados carne asada a la brasa. *Rejilla metálica donde se asa la carne. *Plancha hecha con adobes de barro por donde se mete el combustible para suministrar el fuego a los fondos en la fabricación del papelón.

PARRILLA ARGENTINA *Carne de res y vísceras (bofe, chinchurria, etc.) asadas. Sin. Parrillada argentina.

PARRILLA CRIOLLA *Carne de res asada, acompañada de yuca, queso y aguacate. Sin. Parrillada criolla.

PARRILLADA *Reunión informal en la que se ofrece a los invitados carne asada a la parrilla. *Carne de res asada a la brasa.

PARRILLADA ARGENTINA *Parrilla argentina.

PARRILLADA CRIOLLA *Parrilla criolla.

PARSAT *Comida de origen hindú, propia de las fiestas ritualísticas celebradas en la península de Paria, elaborada con coco, mantequilla, azúcar, leche cortada y trozos de pan de trigo.

PASA *Uva madura y deshidratada. Son famosas las pasas de Corinto, de pequeño tamaño.

PASABOCA DE COCO *Golosina que nos viene desde la época colonial, hecha a base de coco rallado, azúcar molida y agua de azahar o esencia de vainilla. Llevada a hervor, se le agrega mantequilla, yemas de huevo batidas y harina de trigo.

PASADO *Producto sin frescura, a punto de descomponerse.

PASAJERO *En los Andes, relleno colocado en la arepa, el pan, etc.

PASAPALO *Bocadillo liviano y salado, que se sirve para acompañar bebidas alcohólicas. Sin. Botana, Canapé, Tapa.

PASAPURÉ *Utensilio empleado para triturar ciertos alimentos, y reducirlos a puré.

PASHA *Licor de Turquía, de 25°, a base de café.

PASIFLORÁCEAS *Plantas perennes americanas, trepadoras, provistas de zarcillos, que incluyen numerosas especies frutales, tanto de zonas cálidas como de zonas frías. Las especies más conocidas de las tierras bajas son la *Passiflora quadrangularis*, *Passiflora macrocarpa* y *Passiflora alata*, originarias de Brasil, de frutos grandes, que se emplean para preparar refrescos y, en menor grado, se consumen como frutas frescas. En el grupo de las Pasifloráceas de tierras altas, destaca la *Passiflora ligularis* y la *Passiflora edulis*, de frutos de cáscara dura y mesocarpo seco, utilizadas como frutas frescas o para jugos por los arios ácidos y succulentos que rodean las semillas.

PASOTE *Chenopodium ambrosioides*. *Hierba muy aromática de la familia de las Quenopodiáceas, que crece de 50 cm a 1,2 m de alto, de hojas lanceoladas, glandulosas en la cara inferior, de borde dentado y color verde oscuro; flores inconspicuas. Las hojas y las semillas son medicinales y se utilizan como saborizantes.

PASPOSA *Caripusa.

PASTA *Masa hecha de una o diversas cosas machacadas. *Masa trabajada con manteca o aceite y otras cosas, que sirve para hacer pasteles, hojaldres, empanadas, etc. *Pieza pequeña hecha con masa de harina y otros ingredientes, cocida al horno, que se recubre a veces con chocolate, mermelada, etc. *Masa hecha con harina de la parte exterior del grano de trigo, porque contiene la mayor cantidad de gluten, de la que se hacen fideos, tallarines, macarrones, ravioles, canelones, etc.

PASTA ASCIUTTA *Nombre italiano que se da a todas las pastas secas (espaguetis, tallarines, etc.).

PASTA DE AJO *Producto homogéneo de consistencia cremosa, obtenido a partir de la mezcla de ajo y sal refinada. Su sabor es picante y su color amarillo claro. Se emplea en preparaciones como condimento.

PASTA DE HÍGADO *Masa hecha con hígado molido, condimentos y aditivos, generalmente de fabricación industrial.

PASTA DE HOJALDRE *Masa o pasta preparada con mucha grasa y que, al ser doblada varias veces mientras se amasa, produce al hornearla una estructura de hojas delgadas superpuestas y muy quebradizas.

PASTA DE TOMATE *Concentrado de tomate que contenga 24% o más de sólidos solubles naturales de tomate.

PASTA VINDALOO *Mezcla hindú de especias, procedente de Goa, en cuya elaboración se usa normalmente muchos condimentos picantes. Se hace con chiles, suavizados con canela y cilantro, comino, zumaque, ajo y jengibre y ligados con vinagre hasta formar una pasta.

PASTAS *Dícese de todo género de pastas alimenticias, especialmente de las pastas italianas de harina.

PASTEL *En repostería, dulce confeccionado con alguna de las pastas habituales (hojaldre, bizcocho, etc.) y relleno con nata, mermelada, pulpa de frutas, crema, chocolate, etc. *Empanadas de carne u otra vianda, lo mismo que a los asados de carne o pescado preparados en un molde. *Masa de harina y manteca en que se envuelve crema o dulce, y a veces carne, fruta o pescado, cocinándose después al horno. *Nombre de la hallaca en algunos lugares de la región oriental.

PASTELERÍA *Lugar donde se hacen o se venden pastas, dulces y pasteles, etc.

PASTELERO/RA *Persona que hace o vende pastas, dulces, pasteles, etc.

PASTEURIZACIÓN *Sistema creado por Louis Pasteur (1822-1895), que fue empleado posteriormente para higienizar la leche con la finalidad de destruir mediante el calor los gérmenes patógenos para el hombre, reduciendo también en gran medida otros gérmenes banales presentes en la leche. Las técnicas de pasteurización se denominan LTLT (baja temperatura, largo tiempo) y HTST

(alta temperatura, corto tiempo). La primera consiste en mantener la leche en un depósito a una temperatura de 61 a 67 °C durante 30 minutos. En la segunda, la leche se encuentra circulando en forma continua, a través de un intercambiador de calor siendo sometida a 71 °C durante aproximadamente 15 segundos. En ambas técnicas, se procede después al rápido enfriamiento de la leche.

PASTEURIZADORA *Fábrica donde se elaboran productos pasteurizados, en particular leche pasteurizada

PASTICHO *Pasta plana de aproximadamente 10 cm de ancho por 15 cm de largo. *Plato de origen italiano que se prepara alternando sucesivamente capas de esta pasta con carne molida guisada, quesos, jamón, salsas u otros ingredientes, para luego cocinarse al horno.

PASTIFICACIÓN *Fabricación de pastas alimenticias (fideos, macarrones, tallarines, etc.), elaboradas a partir de sémolas de trigo duro, sal y agua, a las que se añaden eventualmente huevos, tomates o espinacas.

PASTILLA *Porción pequeña de pasta, generalmente de figura cuadrangular o redonda, como la pastilla de chocolate.

PASTIS *Bebida refrescante preparada con anetol, sustancia fragante y blanca, llamada también esencia de badián, o anís estrellado y alcohol. Se puede añadir cilantro e hinojo. *Aperitivo anisado de 45°, con característico sabor a regaliz u orozuz.

PATA *Pie y pierna de los animales. *Hembra del pato.

PATA DE CABRA *Pepitona.

PATACÓN *Tostón.

PATAGRÁS *Queso amarillo con alto contenido de grasa, importado de Estados Unidos y de Holanda. *Variedad de queso gouda. Sin. Pategrás.

PATANA *Jessenia batana*. *Palma con frutos purpúreos que contienen en el mesocarpo un aceite verduzco, parecido al del olivo.

PATARUCA *Nombre de cierto tipo de gallinas de carne, de patas cortas, de cuerpo más voluminoso que el de las gallinas criollas.

PATARUCO *Gallo no apropiado para la pelea.

PATASCA *En México, masa de maíz previamente tratado con cal.

PATASTE *Theobroma bicolor*. *Planta del género *Theobroma*, con fruto grande, elipsoidal, que se usa para mezclar con el cacao.

PATATA *Papa, entre los españoles.

PATÉ *Pasta comestible generalmente hecha de carne o hígado picado de cerdo o aves. *En la península de Paria, tipo de empanada preparada con harina de trigo y que se rellena con dulce de cambur (Paté-banán) o de coco (Paté-coco). *Producto alimenticio para consumir en frío, elaborado básicamente con hígado de cerdo. *Producto francés elaborado con hígado de ganso, cebado especialmente con este propósito (Paté de foie gras).

PATÉ-BANÁN *En la costa sucrense, empanada de harina de trigo rellena de jalea de cambur.

PATÉ-COCÓ *En la costa sucrense, empanada de harina de trigo rellena de coco.

PATEGRÁS *Patagrás.

PATILLA *Citrullus lanatus*; *C. vulgaris*. *Planta rastrea de la familia de las Cucurbitáceas, probablemente originaria de África. Fruto de esta planta, esférico, elipsoidal o cilíndrico, según el cultivar; de unos 30 a 50 cm de diámetro, liso, verde uniforme o con manchas de diferentes tonos. La pulpa, dulce, roja o rosada, es tejido placentario, formado por parénquima lleno de agua y azúcares. Las semillas se comen en África y Asia y son de alto valor nutritivo. Sin. Sandía.

PATO *Ave palmípeda, de la familia de las Anátidas, de cuello y tarsos cortos, pico ancho y plano. Se domestica con facilidad y su carne es comestible.

PATO BRASILEÑO *Amazonetta brasiliensis*. *Pato de color negro en la parte superior de la cabeza, la nuca, el lomo inferior y la rabadilla. De color gris en los lados de la cabeza y del cuello; pardo en el vientre, y de color rojo naranja en el pico y las patas.

PATO CALVO *Anas americana*. *Pato con corona blanca, con lista verde que atraviesa los ojos, mejilla y cuello blancos con pintas negras, lomo gris rosáceo y pecho y costados rosados.

PATO CARRETERO *Neochen jubata*. *Pato de unos 59 cm de largo, de plumaje blanco grisáceo en la cabeza, el cuello y el pecho; alas, cola y lomo negros, con algunas partes de color canela, blanco y verde metálico. Habita en zonas arboladas del Orinoco y sus afluentes.

PATO CUCHARA *Cochlearius cochlearius*. *Pato de 58 cm de largo, pico negro muy ancho y plano. Plumaje blanco en la frente, negro en la corona, gris en la parte dorsal, blanco rosáceo en el pecho y castaño en el abdomen. Habita en pantanos cerca de mares, ríos y lagos, manglares y selvas de galería.

PATO DE MONTE *Sarkidiornis melanotos*. *Pato de color blanco en la cabeza, el cuello, el pecho y el vientre central; con manchas negras en la cabeza y el cuello; y negro en el lomo, los costados y las alas. Tiene el pico negro con copete alto y carnoso.

PATÓGENO *Cepa microbiana o agente responsable de una enfermedad.

PATO GÜIRE *Güire.

PATO GÜIRIRÍ *Güire.

PATO MALIBÚ *Anas bahamensis*. *Pato de color pardo claro en el lomo superior y vientre, pardo oscuro en el lomo inferior, cola color canela, base del pico rojo naranja y el resto gris.

PATO NEGRO *Netta erythrophthalma*. *Pato de unos 50 cm de largo, plumaje pardo negruzco con una franja blanca en las alas. Tiene el pico gris-azulado con la punta negra. Habita en algunas zonas de los estados Zulia y Aragua.

PATO REAL *Cairina moschata*. *Pato de unos 84 cm de largo, de plumaje negro con reflejos verdosos y una gran mancha blanca en las alas. Tiene la cabeza encrestada. Habita en lagunas y esteros de los Llanos y en sitios pantanosos y arbolados.

PATO YAGUASO *Dendrocygna* sp. *Pato de plumaje pardo estriado con manchas blancas, ocre y negras. Tiene el pico y las patas grises. Habita en bandadas en sabanas, pantanos y arrozales del llano.

PATOLA *Trichosanthes anguina*; *T. cucumerina*. *Planta anual de las Cucurbitáceas, probablemente originaria de la India. *Fruto de esta planta, largo y cilíndrico, liso, que se come tierno o cocinado, cortándolo en tajadas.

PATRÓN DE CONSUMO *Modalidades de elección y consumo de alimentos por un individuo o un grupo en respuesta a influencias fisiológicas, psicológicas, culturales y socioeconómicas.

PATRÓN DE CONSUMO APARENTE *Equivalente a la disponibilidad neta de alimentos, es decir, lo que está disponible para el consumo, pero no necesariamente es lo que se consume, puesto que, posteriormente, se produce una serie de pérdidas desde la cosecha hasta la boca del consumidor.

PATRÓN DE CONSUMO REAL *Consumo efectivo de alimentos condicionado por factores económicos, culturales, sociales y psicológicos, que se mide a través de las Encuestas de Consumo de Alimentos.

PATUCO *Red de pesca con forma cónica.

PAUJÍ *Crax* sp. *Ave gallinácea de la familia de las Crácidas. Mide de 60 a 96 cm de largo, de plumaje negro lustroso o pardo oscuro, copete o cresta prominente, pico fuerte, alas robustas y pa-

tas largas. Habita en matorrales y bosques altos. Su carne es muy estimada. Sin. Paujil. **Mouriri pseudo-geminata*. Árbol melastomatáceo, abundante en el estado Falcón.

PAUJÍ COPETE DE PIEDRA *Pauxi pauxi*. *Ave de plumaje negro azulado lustroso por encima y blanco en la zona ventral y en la parte de la cola. Tiene en la frente un copete óseo azulado, y el pico y las patas de color rojo. Habita en las zonas montañosas de las cordilleras de la Costa y de los Andes.

PAUJÍ CULO COLORADO. *Mitu tomentosa*. *Ave de plumaje negro azulado por encima y castaño en la zona ventral, en los costados y en la punta de la cola. Tiene el pico y las patas rojas. Se encuentra en los estados Aragua, Apure y Bolívar.

PAUJÍ DE COPETE *Crax daubentoni*. *Ave de plumaje negro lustroso por encima, blanco en la zona ventral y punta de la cola y estriado de blanco en el pecho. Tiene cresta de plumas rizadas hacia adelante. Habita en los Llanos, Guayana, y en los estados Aragua, Carabobo, Sucre y Monagas. *Nombre común a varias especies de aves de la familia de las Crácidas, que presentan una cresta rizada hacia adelante y bien desarrollada, el abdomen blanco y el pico y las patas de coloración roja.

PAUJIL *Paují.

PAULINIA *Cupana.

PAUPIETTE *Lomo de res o de pescado enrollado y guarnecido con una farsa.

PAVA *Penelope* sp. *Ave de la familia de las Crácidas que mide unos 60 cm de largo. Tiene plumaje pardo olivo oscuro con estrías blancas en las partes anteriores, cresta de plumas en la cabeza y carúñales rojos debajo del pico. **P. purpurascens*. Ave de las Crácidas que mide unos 90 cm de largo, de plumaje pardo oscuro bronceado con manchas blancas en el cuello y el pecho. Tiene la cabeza desnuda de color negro azulado, la garganta roja y las plumas de la cabeza forman una cresta erizada. Habita en las selvas pluviales de todo el país.

PAVITO *Dulce yaracuyano elaborado con harina de trigo y jalea de plátano maduro.

PAVO *Meleagris gallopavo*. *Ave gallinácea de patas altas y cuerpo pesado, originaria de América del Norte, particularmente de México. De ese pavo salvaje se obtuvo el pavo doméstico, con el cuello y la cabeza desnudos, cola azul y roja y moco o apéndice extensible sobre la frente. Sin. Guajolote, Pisco. *Golosina hecha de coco crudo y papelón.

PAVO RELLENO NAVIDEÑO *Plato típico de la comida navideña, cuya elaboración comienza días antes de la matanza del animal, haciéndole ingerir trocitos de nuez moscada, para darle gusto a la carne, y vinagre, para suavizar y blanquear su carne. Una vez beneficiado, se rellena con una pasta hecha con sus propias entrañas, carne de cerdo, chorizos desmenuzados, alcaparras, aceitunas, pasas y almendras, macerado todo en vino blanco dulce. Se cose la piel y se hornea.

PAVÓN *Nombre común a varias especies de peces fluviales de hasta 70 cm de largo, varios kilogramos de peso y coloración vistosa. **Geophagus daemon*. Pez de agua dulce, que alcanza unos 20 a 30 cm de largo. Sobre los costados presenta tres manchas oscuras alargadas verticalmente. Su carne es muy estimada. Frecuenta los morichales de aguas cristalinas y se halla disperso por las cuencas del Orinoco y del Amazonas. **Cichla ocellaris*. Pez de agua dulce, conocido como pavón estrella o pavón amarillo; el más conocido y apreciado entre los pavones. Abunda en los ríos del llano. Su cuerpo es verde grisáceo u olivo, con manchas gris oscuro. Su cuerpo tiene círculos dorados. Su carne es muy apreciada. **Cichla temensis*. Pez de agua dulce, conocido como pavón mariposa, pavón pintado, pavón cinchado o venado, de coloración verde amarillenta en el dorso y blanca en el vientre con tres franjas verticales de color negro intenso con puntos o manchas claras. **Cichla nigrolineata*. Pez de agua dulce conocido como pavón real, que alcanza unos 40 a 60 cm de longitud. Los ejemplares adultos ostentan una coloración olivácea sobre el dorso, pasando a gris y luego a dorada sobre los costados y la parte lateral de la cabeza. Tiene manchas negras, aureoladas de amarillo dorado

sobre los flancos y el ocelo. Especie escasa, de excelente carne, que se encuentra en las aguas claras del Orinoco.

PAVONA *Astronotus ocellatus*. *Pez fluvial de hasta 30 cm de largo y 800 g de peso, con el cuerpo ovalado y alto, la cabeza obtusa y la boca ancha, de coloración verde oliva muy vistosa; con un ocelo negro rodeado por un círculo anaranjado o amarillo en la aleta caudal. Ampliamente distribuido por el Orinoco, especialmente en la región del Delta. Su carne es muy apreciada por los pescadores ribereños. Sin. Oscar. *Vieja.

PAY *Anglicismo por "pie", que significa pastel, y se pronuncia "pay". En Venezuela nombra un pastel de frutas.

PAYA *Bebida fermentada de casabe remojado en agua y endulzada con batata o papelón.

PAYARA *Cynodon* sp.; *Hydrolicus* sp.; *H. scomberoides*. *Pez fluvial de hasta 80 cm de largo y más de 3 kg de peso, de boca grande y dos dientes prominentes en la mandíbula inferior. Coloración azul oscura en el dorso, plateada en los costados y blanquecina en el abdomen. Habita particularmente en el río Orinoco y tiene gran importancia para la pesca deportiva. Su carne es comestible. En cierta época del año consume la hierba artemisa (*Ambrosia artemisiaefolia*), que le da a su carne un cierto amargor agradable.

PEBRE *Manera de preparar aves en salsa muy condimentada con vino, aceitunas, pasas, alcaparras, etc. *Salsa de pimienta, ajo, perejil y vinagre. *Plato de la zona selvática que consiste en guisar presas de rabipelado, oso palmero o curí. *Plato colombiano, típico del departamento de Bolívar, cercano a Venezuela, a base de carne, ají, cebolla y habichuela. *Ensalada con tomate, cebolla, cilantro, sal, pimienta, vinagre de vino y aceite. *Sopa peruana de gallina o pollo, con arroz y de color amarillo.

PECES *Nombre que designa animales vertebrados que viven en el agua, cuya sangre cambia de temperatura con el ambiente. De sangre roja y generación ovípara. Tienen vejiga natatoria y por lo general escamas. Se mueven con aletas, casi

siempre fusiformes, respiran por branquias y tienen una sencilla circulación de la sangre. Hay unas 40.000 especies conocidas, siendo el grupo de vertebrados el más numeroso. Se dividen en cuatro clases: peces cartilaginosos (Elasmonbrancios); peces óseos (Teleosteos); esturiones (Ganoideos), y peces pulmonados (Dipneos). Hay peces de agua dulce, de agua salada, o que pueden vivir en ambas.

PECHO *Corte de carne de res, de la región costal y el esternón.

PECHUGA *Región pectoral o pecho de las aves, dividida en dos porciones por la quilla del esternón, siendo la parte que proporcionalmente produce más carne, y la más estimada, de todo el cuerpo del ave.

PECO *En Oriente, recipiente hecho de una tapa o de un coco de forma alargada, partido transversalmente, y usado como vaso o taza. *Recipiente hecho con dos tapas de distinto tamaño cortadas transversalmente para que calcen entre sí, de modo que el más grande sirva de tapa. Se utiliza para guardar provisiones, como café y papelón.

PECORINO *Queso italiano producido en el centro y sur de Italia y en las islas de Cerdeña y Sicilia. De pasta firme o dura, granulosa y de sabor picante, ideal para rallar, hecho con leche de vaca, de oveja, de cabra, o las mezclas de éstas. Entre los pecorino destacan el romano (con leche de oveja, ocho meses de maduración, hecho mayormente en Cerdeña); el sardo o fiore sardo (con leche de oveja, nueve meses de maduración y de Cerdeña), y el siciliano o canestrato siciliano (de leche de oveja, hecho en una canestra, cesta de junco trenzado).

PECTINA *Sustancia gelificante presente en numerosos vegetales, principalmente en las manzanas y las cáscaras de los cítricos. Las pectinas son un aditivo alimentario utilizado especialmente en confituras y mermeladas.

PEGADURA *Parte de la comida cocinada, especialmente del arroz, que se queda pegada en el fondo del recipiente. *Acción de pegar. *Unión que resulta de haberse pegado una cosa con otra.

PEGAJOSO/SA *Que se pega con facilidad.

PEGÓN *Abeja sin aguijón que produce una miel oscura y ácida y que anida en árboles y piedras. Está revestido de una sustancia pegajosa, por lo que se adhiere al pelo y a la piel de las personas.

PEGONCITO *Abeja sin aguijón.

PEGOSTE *Alimento que, al cocinarse, generalmente por exceso de agua, adquiere una consistencia blanda y se adhiere al recipiente que lo contiene.

PEJEGALLO *Callorynchus callorynchus*. *Pez marino, de cuerpo redondeado y sin escamas, que tiene sobre la cabeza una especie de cresta carnosa que le baja hasta la boca.

PEJERREY *Odeteshes regia*. *Pez marino, acantopterigio, de cuerpo fusiforme, cabeza casi cónica, aletas pequeñas y cola ahorquillada, que forma cardumen y es de carne muy estimada.

PEJIBAYE *Pijigüao.

PELADILLA *Almendra confitada, lisa.

PELADO DE CANGREJO *Plato típico de la península de Paria, elaborado a base de carne de cangrejo y arroz, y preparado como una paella.

PELAGRA *Síndrome caracterizado por trastornos digestivos, dolores raquídeos, debilidad, descamación y, en estados más avanzados de la enfermedad, por alteraciones nerviosas y mentales. Es una enfermedad carencial debida a la falta de niacina o ácido nicotínico. Históricamente la deficiencia de niacina se asocia a una dieta basada en el maíz. Esto se atribuye a su bajo contenido de triptófano y a que la niacina se encuentra en forma de una sustancia poco absorbible por el ser humano. El tratamiento del maíz con cal en la preparación de tortillas en México y Centroamérica, o en la elaboración de la arepa de maíz pelado en algunos países suramericanos, aumenta la biodisponibilidad de niacina.

PELAO *Plato típico guayanés, hecho a base de gallina acompañada con arroz, y condimentada

con tomate, cebolla, ajo, sal, cebollín, alcaparra, pimentón, ají dulce, pimienta negra, comino y papelón rallado. *Plato de la costa del estado Sucre, preparado con arroz y pollo, o carne salada de cerdo, o camarones.

PELAO COLORADO *Variedad de trigo introducida por el Ministerio de Agricultura y Cría en los Andes. Sin. Pelón criollo.

PELAR *Quitar la piel, el pelo, la corteza, la vaina a una cosa.

PELETIZACIÓN *Proceso para elaborar pellets, o comprimidos, a partir de una fórmula alimenticia en forma de harina, con la ayuda de máquinas especiales.

PELLA *Grasa del cerdo que cubre las vísceras. *Masa apretada de forma redondeada. *Conjunto de los tallitos apretados de la coliflor y otras plantas análogas antes de florecer. *Pellada.

PELLADA *Bloque de mejillones. *Pella.

PELLEJO *Piel. *Comida mediocre.

PELLIZCO *Porción pequeña que se quita de una cosa. *Porción mínima de un ingrediente, generalmente de sal.

PELÓN CRIOLLO *Pelao colorado.

PELOTAS *Plato que se prepara con la masa del maíz fermentado, en forma de bollito, aderezado con papelón y especias; se envuelve en hojas verdes de plátano y se consume frío. Los aderezos varían según la región o el gusto de cada persona.

PELTRE *Aleación de cinc, plomo y estaño. *Material con el que se fabrican vajillas y otros utensilios de uso doméstico como poncheras o alfojainas. *Utensilio hecho con este material.

PENCA *Hoja grande aplanada, gruesa y carnosa de ciertas plantas como el cocuy (*Agave cocui*), la cocuiza (*Furcraea* sp.) y la zábila (*Aloe vera*). *Parte carnosa de ciertas hojas cuando no lo son por completo. *Tallo de ciertas hortalizas.

PENDANGA *Eugenia uniflora*. *Arbusto pequeño, de hasta 6 m de alto, de origen americano. *Fruto de este arbusto, baya de unos 2 a 3 cm de diámetro, de color rojo vivo cuando madura y de sabor agri dulce. Es comestible.

PENICILLIUM *Familia muy extendida de mohos micelianos, de los cuales algunos participan en el proceso de maduración de los quesos, otros producen micotoxinas de elevada toxicidad y otros dan lugar a la putrefacción de los vegetales.

PENUS *Postre de origen hindú, que consiste en leche cortada dulce, servido en la península de Paria.

PEPA *Semilla o hueso de cualquier fruto.

PEPINILLO *Cucumis anguria*. *Planta baja de tallos delgados, cubiertos de pelos. *Fruto de esta planta, elipsoidal, cubierto de protuberancias en forma de espinas, con pulpa comestible, escasa y verdosa. Sin. Pepino de sabana. *Pepino pequeño encurtido.

PEPINITO *Cojón de gato.

PEPINO *Cucumis sativus*. *Planta cucurbitácea originaria de la India y, según algunos, del África. *Fruto de esta planta, elipsoidal o prismático, con 3 a 5 lados en los cultivares modernos, amarillo o verde claro en la madurez, liso o con apéndices espinosos muy espaciados. Se consume en ensaladas y encurtidos. Sin. Cohombro.

PEPINO DE MONTE *Cucumis dipsaceus*. *Pepino duro, consumido sancochado con sal, o como verdura en hervidos de pescados, particularmente en la isla de Margarita.

PEPINO DE SABANA *Pepinillo.

PEPINO DULCE *Solanum muricatum*. *Hortaliza, cuyo fruto, de esférico a ovoide, es de sabor azucarado, aromático, de pulpa gruesa, carnosa y amarilla.

PEPITA DE UVA, ACEITE DE *Uno de los lípidos alimentarios más ricos en ácidos grasos esenciales, extraído de la semilla de uva.

PEPITONA *Arca zebra*. *Molusco marino bivalvo de la familia de los Árcidos, que mide hasta 10 cm de largo. Habita en fondos rocosos y arenosos de las islas de Coche y Margarita y del estado Sucre. Es comestible. *Se prepara sancochada, guisada o guisada con arroz. Tiene bastante reputación la sopa de pepitonas guisada con ají chirel y arroz. Desde la década de 1940 funciona la industria del enlatado de pepitonas en Venezuela, al natural o guisadas con o sin picante. Sin. Pata de cabra.

PEPITORIA *Guisado que se hace con todas las partes comestibles del ave, o sólo con los despojos, y cuya salsa tiene yema de huevo. *Por extensión, otras carnes preparadas de manera similar.

PEPPERMINT *Licor de 30°, a base de menta.

PEPÓNIDE *Nombre genérico del fruto de las Cucurbitáceas: fruto carnoso unido al cáliz, con una sola celda y muchas semillas adheridas a tres placentas.

PEPSINA *Enzima proteolítica que forma parte del jugo gástrico y que contribuye a la digestión.

PEPTONAS *Producto comercial formado por péptidos solubles de dimensiones bastante grandes. Se obtiene mediante degradación enzimática de la carne o de los productos cárnicos que permite la solubilización de las proteínas.

PEQUI *Caryocar brasiliense*. *Árbol bajo muy ramificado. *Fruto de este árbol, con mesocarpo harinoso, rico en aceites aromáticos, comestible y empleado en la preparación de licores.

PEQUIA *Caryocar villosum*. *Árbol bajo muy ramificado. *Fruto de este árbol, drupa cuyo mesocarpo contiene aceite, y su semilla grasas. La semilla se come tostada, como una nuez.

PER CÁPITA *Expresión latina que significa "por cabeza", utilizada en el cálculo de las disponibilidades o del consumo de alimentos para definir la importancia de estos valores referidos al individuo medio dentro de una población concreta.

PERA *Fruto del peral, carnoso, de forma redonda u oval, dulce y aguanoso, con semillas ovaladas.

PERA DE AGUA *Pomagás.

PERA DO CAMPO *Eugenia klotzschiana*. *Árbol mediano. *Fruto de esta planta, piriforme, amarillo, con pulpa suave, ácida y aromática.

PERAL *Pyrus communis*. *Árbol rosáceo, de tronco recto y liso, cuyo fruto es la pera.

PERCA *Perca* sp. *Pez de río, de cuerpo oblongo, verdoso en el lomo y plateado en el vientre, de carne delicada y comestible.

PERCEBE *Crustáceo cirrípedo comestible, de cuerpo compuesto por una concha con varias placas calizas o valvas, con un aspecto como de dedos con uñas.

PERCOLADOR *Aparato para preparar infusión de café y mantenerla caliente.

PERCOLAR *Paso de un líquido a través de una superficie en polvo, disolviéndose sus principios activos.

PERDIZ *Alectoris rufa*. *Ave del tamaño de una paloma, generalmente de color pardo rojizo con manchas blancas características. Tiene una lista blanca sobre cada ojo y los flancos grises. Muy estimada como pieza de caza.

PEREJIL *Petroselinum crispum*. *Planta umbelífera de flores blancas o verdosas y tallo cilíndrico y liso. Sus hojas tienen gran uso en la cocina venezolana como condimento, especialmente frescas.

PERFUMES *Esencias y aromas usados en la preparación de platos, licores, etc.

PERICAGUÁ *Pericaguara.

PERICAGUARA *Maranta arundinacea*. *Planta común en la zona oriental de Venezuela, especialmente empleada en Carúpano, estado Sucre. De su rizoma extraen una harina muy fina, que es conocida como solú o sulú. Sin. Pericaguá.

PERICARPIO *Parte exterior del fruto, que cubre las semillas. En un grano de cereal, el pericarpio está formado por varias capas celulares, caracterizadas por una porción elevada de glúcidos indigeribles, como la celulosa y la lignina.

PERICO *Revoltillo de huevos, cebolla, tomate y sal. *Espárrago de gran tamaño.

PERICO GUANARENSE *Plato típico de Guanare, estado Portuguesa, preparado con chicharrones machacados revueltos con huevos y cebolla bien picada. A veces se le agrega tomate. Se sirve generalmente en el desayuno.

PERIFOLLO *Planta umbelífera de hojas recortadas y aromáticas, cuyo aroma se asemeja al del anís. Se usa como condimento.

PERLA *Lepophidium profundorum*. *Pez marino pequeño, de color pardo grisáceo o amarillento en la mitad dorsal, pasando a blanco en la parte ventral. Especie abundante a lo largo de las costas continentales. Se captura al arrastre y los ejemplares de mayor tamaño se comercializan por la buena calidad de su carne, blanca y delicada.

PERNIL *Anca y muslo del animal, particularmente del cerdo.

PERNIL DE CERDO TOVAREÑO *Plato cuyos orígenes se remontan a la Colonia. La víspera de la comida, el perril se pone a macerar en vinagre, pimienta, sal, orégano y cilantro. Al siguiente día se coloca en el horno, a fuego lento, y se le añade vino dulce, canela en astillas, clavos de especia y azúcar.

PEROL *Recipiente redondeado hecho generalmente de metal o plástico, usado para diversos propósitos como, por ejemplo, guardar líquidos. Sin. Perola.

PEROLA *Perol.

PERRO CALIENTE *Comida rápida, expandida por vendedores ambulantes, que consiste en una salchicha caliente que se pone en un pan alargado y que se condimenta con cebolla, repollo, mostaza, salsa de tomate, mayonesa, salsa

alemana y otros ingredientes. Viene del inglés "hot dog".

PERROCALIENTERO *Vendedor de perros calientes.

PERSEGUIDA *Catalina.

PESA *Puesto o tienda donde se vende carne al público, carnicería. *Actividad de sacrificar el ganado y vender la carne, y derecho a ejercerla que era otorgado a algunas personas.

PESCA *Acción y efecto de pescar. *Oficio y arte de pescar. *Lo que se pesca o se ha pescado.

PESCA ARTESANAL *Pesca manejada como una empresa familiar, realizada desde embarcaciones pequeñas o medianas que se alejan poco de la costa y cuyo patrón es, generalmente, al mismo tiempo el propietario. El producto de la pesca se distribuye proporcionalmente entre el patrón y los acompañantes en el trabajo, una vez descontados los gastos de operación y la cuota correspondiente a la amortización de la embarcación. En este tipo de pesca se incluye la pesca demersal o de fondo y la pesca pelágica o de la columna de agua.

PESCADERÍA *Tienda o puesto donde se vende pescado.

PESCADILLA *Cynoscion striatus*. *Pez. *Merluza joven.

PESCADO *Pez comestible sacado del agua, por cualquiera de los procedimientos de pesca.

PESCADO, ACEITES DE *Lípidos de los peces, constituidos por ácidos grasos muy insaturados.

PESCADO BLANCO *En Trujillo, curbina seca y salada. *Refiérese a los peces marinos que presentan una carne blanca, sobre todo los peces planos y las especies pertenecientes a la familia del bacalao.

PESCADO DE CUERO *En los Llanos, cualquier pez de río de carne muy apreciada.

PESCADO EMBASURADO *Pescado relleno con un guiso hecho de coco, papas, cebollas y manteca o aceite, que luego se cocina a la parrilla.

PESCADO FRITO *Pescado frito en aceite.

PESCADO GUISADO RIBEREÑO *Preparación de pescado, fresco o salado, cocido en caldero con aliños y jugo de tomate. A veces se le agrega papas y un punto de ají.

PESCADO, GUSTO A *Característico de la degradación postmortem del pescado debido a la presencia de trimetilamina.

PESCADO PILADO *Especie de harina hecha de pescado tostado y condimentado con sal que elaboran los indígenas del Alto Orinoco.

PESCADO SALADO *Pescado cortado en filetes, salado durante un día, y luego colgado durante dos a tres días.

PESCADO VACIADO *Pescado entero al cual se le han quitado las vísceras, pero no las espinas.

PESCAR *Coger peces con algún instrumento o arte a propósito para ello. *Sacar alguna cosa de las aguas del mar, de un río o de cualquier otro curso de agua.

PESCUEZO *Parte del cuerpo del animal, desde la nuca hasta el tronco.

PESJUA *Syzygium cumini*. *Árbol de 10 a 15 m de alto, originario de India. *Fruto de esta planta, baya oviforme, de 2 a 3 cm de largo, de color negrozco al madurar, de poca pulpa, ácida, astringente, comestible. En Anzoátegui preparan con esta fruta una especie de vino. Sin. Uvita.

PESO *Balanza u otro utensilio para pesar.

PESO BRUTO *Peso del producto crudo y entero.

PESO EN CANAL *Peso neto. *Peso de las partes, una vez sacrificado el animal. Se consideran mermas el peso de la sangre, las vísceras y la piel.

PESO EN PIE *Peso del animal cuando está vivo.

PESO ESPECÍFICO *El peso de un cuerpo en comparación con el peso de igual volumen de agua, tomado como unidad de referencia.

PESO NETO *Peso de la parte comestible. En el caso del vegetal, lo que queda al extraer semilla, cáscara, pedúnculo, etc. En el caso del animal sacrificado, lo que resta al excluir el peso de la sangre, las vísceras y la piel.

PESOS Y MEDIDAS EN EL MEDIO RURAL

*El tercio: para vender panela (24 unidades) o yuca (equivalente a 50 kg); la carga (2 tercios); la caña (2 kg); el almud (12 kg); la fanega (12 almudes); el quintal (48 libras); la arroba (12 kg); el pinche (1 kg); la canoa (cajón de 2 m de largo x 1 m de ancho y 1 m de altura usado para vender granos); el palito (bolso de liencillo o fique utilizado para vender granos, equivalente a 6 kg); la vara (distancia del extremo externo de la clavícula hasta la parte del dedo mayor, teniendo el brazo extendido); la cuarta (20 cm); el jeme (distancia comprendida entre la parte del índice y el pulgar, teniendo estos dos dedos extendidos).

PESTICIDAS *Productos antiparasitarios o fitosanitarios que comprenden insecticidas, acaricidas, rontericidas, herbicidas, fungicidas, etc. El término pesticida deriva del inglés "pest", organismo perjudicial.

PESTO *Salsa italiana para pasta, a base de albahaca, aceite de oliva, piñones o almendras, ajo, sal, quesos parmesano y pecorino, y mantequilla.

PETACA *Ahudepdfuf* sp. *Pez marino, de color amarillento con bandas oscuras transversales a los lados del cuerpo. Habita en fondos coralinos y rocosos en las islas de Margarita y Cubagua. *Cesta rectangular o cuadrada fabricada con mimbres. *Junco o tiras de caña brava, que se usa para transportar equipajes o víveres. *Caja de cuero sin curtir usada para guardar o transportar diversos objetos. *Cesta tejida en carruso o cogollo en forma ovalada, con tapa, para almacenar o transportar legumbres o verduras.

PETENIA *Cichlosoma kaussii*. *Pez de agua dulce. Presenta en su cuerpo un color amarillo verdoso con varias fajas verticales oscuras, una mancha negra sobre el opérculo, otra sobre los costados y un ocelo en la parte alta de la base del caudal. Su carne es muy apreciada por los pescadores. Especie originaria de la cuenca del golfo de Maracaibo, pero se ha difundido por los ríos de los Llanos.

PETIPUÁ *Guisante enlatado, es decir, en conserva. Viene del francés "petit pois".

PETISALÉ *Carne seca preparada con arroz, en forma de asopado, empleada en Apure como comida de lancheros y bongueros. A veces se sustituye la carne seca por huesos de rabo y espinazo.

PETIT PATÉ *Comida de la península de Paria, de origen francés. Se prepara a partir de una masa de harina, rellena con carne o con diferentes clases de verdura, que se pone al horno o se fríe en una sartén.

PETIT SALÉ *Trozos de cerdo salados ligeramente.

PETIT-FOURS *Pastelitos dulces.

PETO *Acanthocybium solandri*. *Pez marino similar al carite sierra, con el hocico más aguzado y de mayor tamaño. De gran interés para la pesca deportiva.

PEYA *Pedazo de chimó aliñado.

PEZ *Animal vertebrado acuático, de respiración branquial, sangre roja y generación ovípara.

PEZ BURRO *Anisotremus surinamensis*. *Pez marino de hasta 64 cm de largo y 5.5 kg de peso; de color gris pardusco con reflejos plateados. Especie común en las costas y de carne comestible de regular calidad. Se vende habitualmente en los mercados locales de las poblaciones costaneras.

PEZ ESPADA *Pristes perroteti*; *Xiphias gladius*. *Pez marino de entre 2 a 4 m de largo y de unos 100 a 300 kg de peso, de color pardo negruzco, que se hace más claro hacia la parte ventral.

Habita las aguas oceánicas frente a las costas continentales e insulares venezolanas. De carne comestible muy estimada y de elevado precio en el mercado.

PEZ SIERRA *Pristes pectinatus*. *Pez que vive en aguas marinas poco profundas y penetra también en las aguas fluviales, donde habita en los fondos de barro. Crece hasta 4 a 5 m y puede llegar a pesar 300 kg. Su cuerpo, aletas y cabeza, es de color marrón oscuro y el borde de sus aletas es marrón claro. Se pesca con anzuelo y su carne es muy apreciada.

PEZ VELA *Istiophorus platypterus*; *I. albicans*. *Pez marino, considerado como pez de pico, con su primera aleta dorsal a modo de una vela. Mide de 1,7 a 3 m de largo. Es de color azul oscuro en el dorso y blanco plateado ventralmente. Vive en aguas oceánicas cálidas. Es importante para la pesca deportiva. Comestible.

PH *Abreviatura de potencial de hidrógeno, utilizado para expresar el grado de alcalinidad o acidez de un medio. La escala de pH va del 0 al 14; El pH del agua pura es 7. En medio ácido, el pH es inferior a 7, en medio alcalino el pH es superior a 7. Su determinación es importante para varios procesamiento agroindustriales, como la elaboración de quesos y el procesamiento de la leche.

PICA PICA *Mucuna pruriens*; *Stizolobium deerlingianum*. *Leguminosa, frijol comestible. Sin. Ojo de buey, Ojo de venado.

PICADILLO *Mezcla de carne picada junto con otros ingredientes, como cebolla y aromatizantes, ensalada para rellenar empanadas y embutidos. *Relleno de las hallacas. *Sopa barinense de verduras (yuca, plátano verde, papas, ocumo) y carne, cortadas en pequeños trozos. *Guisado de carne con tocino, verduras y ajos, cocido y sazonado con especias y huevo batido. *Lomo de cerdo, picado y adobado para hacer chorizos.

PICADITO *Cortado menudamente.

PICANTE *Que pica, arde en la boca. *Ajicero.

PICAR *Acción de consumir alimentos ligeros, como pasapalos, o comer muy poco. *Morder los peces el cebo quedando enganchados en el anzuelo. *Reducir a partículas por corte. *Tomar las aves el alimento con el pico. *Enardecer el paladar alguna cosa picante.

PICATIERRA *Gallina.

PICHA *Caramelo, confitura de azúcar. Al de forma esférica le decían bolombolo.

PICHAGUA *Variedad pequeña y alargada del fruto de la tapara. *Recipiente pequeño hecho con un segmento de la cáscara de este fruto, que se usa como cuchara o para beber con ella. *Cuchara grande hecha con la cáscara de una totuma.

PICHANGA *Bebida boliviana, a base de mosto y alcohol.

PICHAQUE *Bebida típica de Anzoátegui, ligeramente fermentada, preparada con mayas maduras, trituradas y mezcladas con agua.

PICHE *Se dice de los alimentos descompuestos, especialmente si estos han fermentado. *Variedad de trigo candeal, de grano blanco, pequeño y oscuro.

PICHERO *Boruga.

PICHIGUAO *Pijigüao.

PICHIGÜEY *Buche.

PICHIPURO *Bebida de maíz que elaboraban los indígenas del Oriente venezolano.

PICHÓN *Cría de la paloma doméstica.

PICKLES *Encurtidos. Anglicismo que designa pepinillos, cebollitas y otras hortalizas conservadas en vinagre.

PICNIC *Comida informal campestre o al aire libre, generalmente sobre la hierba. Viene del inglés "pick nick".

PICÚA *Sphyraena* sp. *Pez marino de la familia de los Esfiraénidos que llega a medir más de 1,5 m de largo. Es de color grisáceo por arriba y plateado en la zona ventral; la cabeza es puntiaguda, con la mandíbula inferior prominente. Habita cerca de las costas y en fondos rocalinos y rocosos. Su carne es comestible y se consume fresca o salada. **Ancistrorhynchus falcatus*. Pez de agua dulce, de cuerpo largo y delgado, de color entre gris y amarillo en el dorso y blanco en el vientre. Tiene la cabeza alargada y la boca aguda. Abunda en ríos y lagunas de Guayana. Su carne es comestible. Sin. Care'perro.

PICÚA CHINA *Sphyraena picudilla*. *Pez marino de unos 50 cm de largo; de color verde grisáceo en la parte dorsal y blanco plateado en el vientre. Especie común y abundante en algunas zonas. Es comestible. Se comercializa y se consume en fresco.

PICTURE *Agutí. *Salsa hecha con ají, sal, ajos y especias, típica de los Llanos.

PICTURE MATAO CON PIEDRAS *Antigua preparación yaracuyana, a base de cambur topochito verde, asado en brasas, machacado en piedras, amasado con queso rallado, sal, pimienta, tomate, cebolla, ajos y pimentón (fritos previamente en aceite onotado). Con la masa se hacen panes cuadrados, que se cocinan en parrilla, sobre brasas o en horno.

PIEDRA DE DESTILAR *Piedra porosa que se utiliza en las tinajas para filtrar el agua.

PIEDRA DE MOLER *Piedra achatada, fija y excavada oblongamente, que, con otra piedra pequeña y movable, se usaba para moler el maíz y granos o para triturar otros comestibles.

PIENSO *Sinónimo de alimento para animales. Designa especialmente el heno y grano que constituyen la ración básica del ganado. También designa a los alimentos secos.

PIERNA *Parte del animal, comprendida entre el pie y la rodilla, incluido el muslo.

PIGMENTO *Sustancia orgánica de origen natural, con un grupo cromóforo que hace que los productos animales y vegetales que la contienen sean coloreados. En alimentación, es excepcional que un pigmento mineral o sintético sea responsable del color, con excepción de las cromoproteínas y de algunos colorantes azoicos. Entre los pigmentos se encuentran los carotenoides presentes en los vegetales, generalmente asociados a la clorofila. En la cría de aves se agregan pigmentos sintéticos a las mezclas alimenticias para colorear la carne del pollo y la yema de los huevos, y así mejorar su cotización en el mercado. Los principales pigmentos naturales son los carotenos y la criptoxantina contenidos principalmente en el maíz amarillo, la xantofila o luteína de la alfalfa y la fitoxantina de la flor de la *Tagetes erecta*.

PIJIGUAO *Bactris gasipaes*. *Palmera americana frecuente en las zonas húmedas de la cuenca del Orinoco, de tronco anillado y cubierto de aguijones. Produce enormes racimos de 150 a 200 frutos farináceos, amarillos o rojos, algo dulces y nutritivos. *Fruto de esta palmera, de forma cónica a ovoide, de 3 a 5 cm de largo, de mesocarpio comestible, cocido o crudo, empleado en la preparación de potajes y bebidas fermentadas. Madura dos veces al año: de enero a marzo y de agosto a septiembre. En Costa Rica es reputado como afrodisíaco y lo cultivan en forma industrial para comercializar su palmito. Sin. Pejibaye, Pichiguo.

PIJOTERO *Schizodon isognathus*. *Pez de carne comestible.

PILADO DE MAÍZ *Actividad que consiste en triturar los granos del maíz con la ayuda del pilón y la mano del pilón. Al terminar el pilado, el maíz es lavado para separarlo del nepe.

PILAR *Triturar, majar o descascarar granos, especialmente de maíz, en el pilón.

PILILÍ *Caramelo de forma cilíndrica y variados colores. Su sabor y aroma es el de la esencia de la fruta utilizada.

PILLEPESARA *Phaseolus trilobus*. *Leguminosa de granos comestibles.

PILÓN *Instrumento de madera utilizado para decorticar el maíz y consta de dos piezas, una inferior en forma de copa de cerveza y otra superior en forma de bazo. *Mortero de gran tamaño, de 1 m de alto aproximadamente, hecho de madera, que se utiliza para majar o triturar con un mazo o mano distintos tipos de granos, especialmente maíz. *Pan cónico de azúcar refinada.

PILTRAFA *Parte de carne flaca, que casi no tiene más que pellejo.

PILTRAFAS *Residuos menudos de las carnes y otras viandas.

PIMENTERO *Arbusto piperáceo (*Piper nigrum*), cuyo fruto es la pimienta.

PIMENTO *Pimienta de Jamaica.

PIMENTÓN *Capsicum annum*; *Capsicum frutescens*. *Planta de la familia de las Solanáceas, de hojas oblongo-aovadas de 10 a 15 cm de largo y flores blancas, axilares de 2 a 3 cm de diámetro, aproximadamente. *Fruto de esta planta, baya hueca, oblonga o acampanada, surcada, con base deprimida y color rojo o amarillo. Es de uso frecuente en la cocina.

PIMIENTA *Piper nigrum*. *Trepadora herbácea, de tallos muy ramificados, perteneciente a la familia de las Piperáceas. Los tejidos que rodean la semilla se mantienen completos en lo que se conoce en el comercio como pimienta negra. Cuando se le quitan las capas externas, el color del fruto se torna grisáceo y el producto se denomina pimienta blanca. Las espigas se recogen a mano. Para la pimienta negra se recogen cuando hay unos pocos frutos maduros, que se someten a tratamiento con agua caliente. Para la pimienta blanca, las espigas se cortan cuando tienen muchos granos rojos y maduros, los cuales se sumergen en agua corriente, se les quita la parte externa del fruto y se secan artificialmente.

PIMIENTA BLANCA *Aquella a la que se le ha quitado la corteza y queda de color casi blanco.

PIMIENTA DE JAMAICA *Pimenta dioica*; *P. officinalis*. *Árbol que alcanza hasta 20 m de

altura. El producto comercial, utilizado como especia de sabor dulce, es el fruto seco, incluyendo las semillas. El primero es una baya esférica u oblonga, de 6 a 8 mm de diámetro. En el fruto hay celdas donde se encuentran las semillas. Los primeros viajeros ingleses la llamaron "allspice", por creer que contenía los sabores del clavo, la nuez moscada y la canela juntos. La producción comercial está restringida a Jamaica, donde hay plantaciones hasta los 1.000 m de altura. Sin. Jamaica, Malagueta, Pimento, Pimienta dulce, Pimienta guayabita.

PIMIENTA DULCE *Pimienta de Jamaica.

PIMIENTA GUAYABITA *Pimienta de Jamaica.

PIMIENTA LARGA *Piper longum*. *Trepadora herbácea de las Piperáceas. *Fruto de esta planta, usado como especia.

PIMIENTA NEGRA *Aquella que conserva la película o corteza.

PIMPINA *Vasija de barro cocido, más pequeña que la tinaja, ancha en su parte inferior, con asa, boca pequeña y cuello largo y delgado. Se usa para conservar fresca el agua para beber.

PIMPLAR *Beber vino u otra bebida alcohólica, especialmente si es con exceso.

PINCHE *Persona que presta servicios auxiliares en la cocina.

PINCHO *Porción de comida que se toma como aperitivo y que, a veces, se atraviesa con un palillo. *Agujón o punta aguda.

PINEO *Musa nana*. *Planta musácea, nativa del sur de China, de hasta 2 m de alto. Hojas de hasta 1,2 m de largo y 50 cm de ancho, ligeramente glaucas. Inflorescencia colgante de color rojo pardo. Se cultiva comercialmente. *Frutos de esta planta, numerosos, ligeramente curvos, de hasta 15 cm de largo y comestibles en estado crudo.

PINGA *Aguardiente de caña brasileño de 35°.

PINGANCHA *En Oriente, tenedor provisto de dos ganchos, empleado por los vendedores de pescado frito para darle vueltas al pescado cuando se está friendo.

PINOL *En América Central, harina de maíz cocida en suspensión.

PINOLE *Maíz molido con pimienta de tabasco, granos de anís y rajas de canela, y luego tostado. Se usa para preparar una bebida refrescante.

PINQUE *Dicotyles labiatus*; *Tagassu labiatus*. *Puerco montés de color negro o gris negruzco, con una mancha blanca en la mandíbula inferior. Mide 1,05 m de largo, sin la cola. De carne muy estimada por los cazadores. Sin. Báquira cinchada.

PINTADA *Gallina de Guinea.

PINTAR *Untar con huevo batido una masa de pastelería, para que, al cocer, adquiera una terminación brillante.

PINTO *Arepá delgada y pequeña como una tela, generalmente alargada u oblonga, que se ensarta con un palito de hoja de coco. Se le da a los niños en algunos lugares como merienda o, para distraerlos, mientras se les sirve la comida.

PINTÓN/ONA *Aplicado a una fruta, que está a medio madurar. *Denominación del plátano a medio madurar.

PINZAS *Utensilio que sirve para sujetar cubitos de hielo o porciones de alimentos demasiado fríos o calientes como para tocarlos.

PIÑA *Ananas comosus*. *Hierba anual de la familia de las Bromeliáceas, de hojas lanceoladas, que miden de 30 a 70 cm de largo, agrupadas en rosetas, y flores violáceas o rojizas agrupadas en espigas. Se conocen numerosas variedades que se cultivan en zonas tropicales, en terrenos asoleados. *Fruto de esta planta, sincarpio globoso que mide unos 15 cm de diámetro y de unos 20 a 25 cm de largo, de corteza rugosa segmentada, rojiza, verdosa o pardo-violácea, según la especie, coronado por un penacho arrosetado de hojuelas aserradas. La pulpa es amarillenta, muy olorosa,

de sabor dulce acidulado. Es muy estimada y se exporta comercialmente. Sin. Ananás.

PIÑA COLADA *Coctel a base de ron, jugo de piña, crema de coco, trozos de piña y mucho hielo.

PIÑÓN *Jatropha curcas*. *Arbusto lactífero de la familia de las Euforbiáceas, que mide de 2 a 5 m de alto, muy ramoso, de hojas redondeadas y angulosas; las flores son amarillo-verdosas y agrupadas en cimas. *Fruto de esta planta. Es una cápsula que contiene tres semillas lisas. El látex del tallo, el fruto y las semillas se usan en medicina empírica. *Simiente del pino (*Pinus pinea*), que en algunas especies es comestible. Se utiliza especialmente en salsas, ensaladas o se sirve junto con otros frutos secos.

PIÑONATE *Dulce que se hace mezclando lechosa verde rallada con melado de papelón y que se adereza con corteza de naranja, canela, clavos de olor, etc. Esta masa se extiende en una tabla hasta que tome consistencia; luego se corta en trozos y se envuelve en hojas secas de plátano. Es dulce típico de los estados Nueva Esparta y Sucre. *Pasta dulce de piñones y azúcar, típica de España. *Masa de harina frita, en pedacitos rebozados con miel o almíbar.

PIÑUELA *Chigüichigüe.

PIÓ NONO *Dulce similar al gofio. *Pasta dulce que se recubre con azúcar.

PIPA *Envase de madera para contener licores (cocuy, aguardiente de caña, vino, etc.), para el transporte de agua potable, etc. Tiene forma irregularmente cilíndrica, abultada hacia la porción media donde lleva un agujero que se tapa con un tapón de madera. De allí se saca el licor hacia las botellas aplicando a éstas un embudo para evitar el derrame. **Leptotila rufaxilla*. Ave de la familia Columbidae que mide unos 28 cm de largo, de plumaje pardo por encima y blanquecino por debajo. Habita en todo el país, excepto en zonas áridas. Su carne es muy estimada.

PIPERADA *Preparación vasca, a base de ají, huevos y jamón.

PIPIÁN *Guiso de carnero, pavo u otra ave, con tocino gordo y almendra machacada.

PIPOTE *Recipiente grande, cilíndrico, que originalmente era de madera y actualmente es de lata o de plástico; se usa para contener líquidos o para depositar la basura.

PIQUETE *En los Andes, especie de salsa preparada principalmente con aguacate, ají, cebolla, perejil, aceite y vinagre, que se sirve sobre la carne asada o sobre algunos rellenos de arepas.

PIQUITO *Subproducto que se obtiene al pilar el maíz y que corresponde casi por completo al germen del grano.

PIRA *En Lara, caraotas crudas o cocidas y otros granos de leguminosas comestibles. Asimismo, se designan los *Amaranthus* y cierto *Rumex* (pira agria), cuyas hojas se suelen comer mezcladas y cocidas con aquellos granos. *Sopa hecha con arvejas frescas, verduras y trozos de carne generalmente de res. **Amaranthus* sp. Hierba de la familia de las Amarantáceas, de hojas aovado-romboideas o elípticas, largamente pecioladas, e inflorescencia en espigas terminales o axilares de flores blancas, parduscas o verdes, según la especie. *Comida hecha con chayota, lechosa verde, verdolaga, pira blanca, cebolla y pimentón sofrito, a la que se le agregan salsa de tomate y aliños al gusto; se come usualmente en Caracas y en Barlovento durante la Semana Santa. *Chayota sancochada, preparada con vinagre, aceite, cebolla y pan tostado rallado y servida en su propia corteza. Es plato típico de la región central. *Berenjena sancochada y molida que se prepara en Anzoátegui y Guárico. *Puré de plátano o de auyama típico de la región de Guayana y de los Llanos. *Plato preparado con las hojas de la planta llamada pira, cocida con arvejas, lentejas, garbanzos o caraotas o judías blancas, que se consume en los campos del estado Lara. *Judías o guisantes frescos y crudos o preparados de cualquier manera. *Comida que se da a los obreros que trabajan en los trapiches o en la fabricación de ladrillos. *Sopa preparada con carne, legumbres, granos y jojotos. *Comida de la gente pobre o del campesino. *Sustento o alimentación en general de una persona. *Conjunto de vegetales co-

cidos que se come generalmente el Viernes Santo. *Mezcla de chayota, berenjena, repollo y yerbas picadas, que se vendía en el mercado de Caracas envuelta en hojas de plátano o de capacho. *Mezcla de una hoja llamada piña, verdolaga, repollo, harina de trigo, manteca y queso, molido todo y luego mezclado en forma de pasta. *Vegetal usado en la comida de la península de Paria para acompañar la carne, junto con el ocumo. La pira (*Amaranthus* sp.) es una planta silvestre, de la cual se utilizan las hojas, que se sancochan y se dejan secar. Luego se les añade vinagre y aceite.

PIRA DE AUYAMA *Auyama molida en forma de puré.

PIRA DE BLEDO *Sopa hecha con una variedad comestible de pira, masa de maíz pilado disuelta en agua y aliños.

PIRA DE LECHOSA *Comida preparada con lechosa verde cortada en trozos pequeños, condimentada con ajo, cebolla, tomate, pimentón y aceite, y coloreada después con onoto.

PIRA DE PLÁTANO *Plátano molido como puré.

PIRICHAGUA *Casigua.

PÍRITU *Bactris piritu*. *Palma que mide de 3 a 5 m de alto, de tallos muy delgados y espinosos y hojas cortadas. El fruto es una drupa negruzco-violácea de aproximadamente 2 cm de diámetro que se da en racimos. Su fruto es comestible. *Bebida hecha con la fruta llamada píritu.

PIRO-PIRO *Hydrochaeris isthmus*. *Roedor similar al chigüire, pero de menor tamaño, que abunda en el estado Zulia.

PISCA *Caldo claro con huevos, leche, papas y cebollas, aderezado con sal, ajo, perejil y cilantro que se toma en el desayuno en los Andes. *Caldo claro de cebolla, cebollín, tomate, cilantro y huevo. Si no lleva huevo es pisca negra.

PISCICULTURA *Cría y explotación de los peces, en especial de aquellos comestibles de agua dulce.

PISCIFACTORÍA *Sistema integral de explotación piscícola, que se inicia desde la cría o pesca hasta el enlatado u otra forma de conservación.

PISCO *Aguardiente peruano, de 45°, elaborado a base de vino de moscatel. *Pavo.

PISCOLABIS *Merienda, ligera porción de alimento.

PISILLO *Preparación de carne de vacuno, pescado, venado, chigüire o baba, cocida, desmenuzada en hebras finas, y luego frita.

PISILLO GUARIQUEÑO *Plato típico del Guárico, elaborado con carne de venado seco. Una vez remojado, se escurre y se asa sobre brasas; luego se machaca en piedra y se fríe, junto con cebollas y tomates cortados finamente. Se sirve con frijoles, tajadas de topocho y casabe, o arepa o yuca sancochada.

PISTACHO *Pistacia vera*. *Nuez, originario de Asia Central, que crece en suelos rocosos y pobres. La nuez se seca y se abre su cáscara. El color del fruto es verde claro, y rojo el de su cáscara. Se usa en helados, tortas y rellenos; también se consume salado como aperitivo.

PISTILLO *Madero en forma de basto que se utiliza para pilar el maíz.

PISTO *Jugo que, machacando o prensando la carne de ave, se saca de ella y se administra al enfermo para alimentarlo. *Fritada de pimientos, tomates, huevos, cebolla y calabacín, o de alguna de estas cosas solamente.

PISTRAQUE *Plato que se servía en las haciendas cercanas a Caracas, muy parecido al pabellón, compuesto de carne asada en tajadas, caraotas negras asopadas, arroz blanco y tajadas de plátano frito, todo servido en un plato.

PITA *Pan árabe a base de harina, sal y agua.

PITAHAYA *Acanthocereus pentagonus*. *Planta trepadora o semitrepadora de la familia de las Cactáceas, que mide de 3 a 7 m de alto. Tiene tallos erectos con abundantes espinas y flores blan-

cas nocturnas de hasta 20 cm de largo. Crece en colonias en las formaciones xerofíticas de la costa del Caribe y en los estados Lara y Falcón. *Fruto de esta planta, de forma oblonga, espinosa y de color rojo. Es comestible. Sin. Brevia de chuco.

PITAJÓN *Breva.

PITANZA *Ración de comida que se distribuye a los que viven en comunidad o que se reparte a los pobres. *Alimento cotidiano.

PITILLO *Varilla hueca de plástico empleada para absorber líquidos.

PITISALÉ *En Zulía, comida preparada con curvina o tiburón salado, desmenuzado y guisado en coco.

PITOMBA *Eugenia luschnathiana*. *Árbol mediano. *Fruto de esta planta, abovado, amarillo, de pulpa delgada, suave, ácida y muy aromática.

PITRAQUE *Bebida preparada con harina de maíz tostado, disuelta en guarapo de papelón caliente y guayabita, típica de Oriente, Bolívar y Guárico. *Café hecho de maíz tostado. *Bebida de la región oriental, similar al carato, preparada con guarapo de papelón hervido al que se le agrega harina de maíz tostado.

PIZCA *Porción muy pequeña de una cosa.

PIZZA *Plato italiano, muy popular, de origen napolitano, especie de torta chata, hecha con harina de trigo amasada, encima de la cual se pone queso, tomate frito y otros ingredientes como anchoas, aceitunas, etc. Se cuece en el horno.

PIZZERIA *Establecimiento comercial, restaurante especializado en el que se elaboran y venden pizzas.

PLACENTA *Órgano que conecta al feto con la madre, y por el cual se nutre. *Parte vascular del fruto, a la que están unidas las semillas.

PLACER *Lugar de pesca abundante. *Pesquería de perlas en las costas de América.

PLAN ALIMENTARIO NACIONAL *Conjunto articulado de políticas, programas y proyectos orientados a satisfacer las necesidades alimentarias de la población elaborado por el Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria.

PLANCHA, A LA *Dícese de la manera de preparar ciertos alimentos, asándolos o tostándolos sobre una placa caliente.

PLANCTON *Conjunto de organismos animales y vegetales, generalmente diminutos, que flotan y son desplazados pasivamente en aguas saladas o dulces.

PLANTA *Vegetal.

PLANTILLA *Caña dulce de una plantación cuando ha sido cortada. *Galleta delgada y alargada que se utiliza como base para la preparación de algunos dulces.

PLÁSTICO *Material de síntesis susceptible de ser modelado o moldeado, del cual están compuestos muchos de los elementos de la cocina popular, como utensilios, embalajes, cubiertos, platos, vasos, etc.

PLATANERO *Cuchillo o machete cuyo uso es el de cortar plátanos.

PLÁTANO *Musa paradisiaca*, modernamente *M. balbisiana*. *Musácea. Cultivar cuya fruta se consume generalmente cocida o asada. *Fruto de esta planta, anguloso y de pulpa dura. Se diferencia del banano, porque la fruta de éste se come generalmente fresca y su pulpa es suave. El fruto maduro contiene de 12 a 16% de azúcares, de 10 a 18% de almidón, no más de 2% de proteínas, pero rico en vitaminas y minerales. Los plátanos comercializados se originaron de cruces entre *M. acuminata* y *M. balbisiana*. Se distinguen los que tienen racimos con pocos frutos muy grandes (hartón, curaré, liberal, etc.) o medianos (cadaco, chonabuco, cuatrofilos, mafalo, etc.).

PLÁTANO VERDE, SOPA DE *Preparación a base de un caldo de carne y tostones de plátano verde, asados o fritos. Algunos le agregan, además, huevo batido y queso desmenuzado.

PLATERA *Mueble de cocina semejante a un armario con tramos divididos por una serie de tablillas verticales para acomodar los platos de la vajilla y ganchos para colgar las tazas o jarras. Sin. Guardavianda.

PLATILLO *Platichthys flavus*. *Pez de agua dulce parecido al lenguado, pero de escamas más fuertes y unidas y de color pardo con manchas amarillentas en la cara superior.

PLATILLO *Plato de aluminio, peltre o barro para llevar los alimentos a la mesa. *Preparación culinaria que se sirve en los platos. Sin. Plato.

PLATO *Vasija baja y redonda, con una concavidad en medio y borde comúnmente plano alrededor. Se emplea en las mesas para servir los alimentos y comer en él y para otros usos. *Manjar que se sirve en los platos. *Manjar preparado para ser comido. *Cada uno de los guisos que se sirven separados en una comida: primer plato, segundo plato. Sin. Platillo.

PLATO DE PIE *En el estado Nueva Esparta, tapadera o tapa de barro cocido a manera de capa invertida, con agarradera o mango que se usa para cubrir las arepas durante su cocimiento en el budare o aripo.

PLATO MIXTO *Servicio que comprende, en un mismo plato, varias preparaciones culinarias, presentadas en conjunto pero separadas entre sí. Sin. Combinado.

PLATÓN *Plato grande, generalmente de cerámica y porcelana o vidrio, para servir los alimentos en la mesa.

PLUS-CAFÉ *Corrupción de "pousse-café", copa de licor que se toma después del café, en las comidas. Sin. Pousse-café.

PLYMOUTH ROCK *Raza de gallinas de origen estadounidense producida hacia 1869 por el cruzamiento entre gallinas de raza Dominicana y Java. Es buena productora tanto de huevos como de carne.

PNUD *Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. Organismo de la ONU que trata los problemas del desarrollo y, en una parte apreciable, los relativos a la agricultura y a la alimentación.

POCHÉ *Escalfado, hervido. Refiriéndose a los huevos, huevos cocidos sin cáscara, en agua hirviendo.

POCILLO *Taza para beber algún líquido generalmente guarapete (café claro). *Nombre que dan en Lara a la taza de tomar café con leche; pocillito se aplica a las tacitas de tomar café negro. *Taza alta, de forma cilíndrica, sin plato, que originalmente era de barro y hoy también se hace de peltre o hierro esmaltado, plástico o cerámica.

POLAND CHINA *Raza estadounidense de cerdos, a partir de cerdos criollos y de origen asiático, y luego de Perkshire, con gran disposición a la producción de grasas en su origen.

POLENTA *En Italia, harina de maíz amarillo cocida en agua hirviendo hasta obtener una pasta que puede ser polenta blanda o polenta dura, servida como acompañante de otros platos o sazónada con distintas salsas. *En Venezuela, torta o pastel de masa de maíz, relleno con carne de cochino molida, aderezada con pasas, aceitunas y alcaparras.

POLENTA MONTALBANENSE *Preparación de masa de maíz con huevos y sal, que se extiende para acoger un relleno hecho de guiso de pollo o cerdo, con aceitunas, alcaparras, papas, huevos duros, vino dulce y ají, y luego se cierra como una empanada, para cocinarla al horno o en fogón.

POLEO *Ajedrea.

POLIADA *Guarapo de tamarindo bastante espeso.

POLIFAGIA *Necesidad de comer con frecuencia y abundantemente.

POLÍFAGO *Aplicase al animal que se alimenta de muchas clases de alimentos, o que come con frecuencia y abundantemente.

POLIGASTRIA *Característica distintiva de los animales rumiantes, que poseen cuatro divertículos alimentarios (panza, bonete, librillo y cuajar), a diferencia de los monogástricos, que tienen un solo estómago.

POLIPOSIA *Excesiva y constante ingestión de agua.

POLLERA *Lugar en que se crían los pollos. *Expendio de pollos a las brasas.

POLLO *Pieza de carne que se halla cerca de la rodilla de la res. *Cría de la gallina.

POLLO CAÑERO *Sapo de gran tamaño consumido por los indios habitantes de Los Caños, región entre los estados Sucre y Monagas. Es asado en budare y tiene toda la apariencia de un pollo grande. Los muslos son casi iguales, y el gusto, además del olor que despiden al ser asado, son idénticos. Sin. Chinagua.

POLLO DE ENGORDE *Denominación genérica que se da a los pollos destinados a la producción de carne.

POLO *Helado de palito.

POLVO *Lo que queda de otras cosas sólidas, moliéndolas hasta reducirlas a partes muy menudas.

POLVO DE CURRY *Mezcla de especias que comprende pimienta de cayena, jengibre, cilantro, cardamomo, comino, alholva, pimienta negra y cúrcuma clara.

POLVO DE HORNEAR *Levadura en polvo. *Sustancia química compuesta básicamente por una sal ácida y bicarbonato de sodio, utilizada para leudar la masa.

POLVOREAR *Echar polvo o polvos en una cosa.

POLVORÓN *Dulce español de harina, manteca y azúcar, que se deshace en polvo al comerlo.

POLVOROSA *Pasta arenosa hecha a base de harina y mucha grasa. *Especie de galleta elaborada con harina, manteca, azúcar y leche, y que se deshace con facilidad. *Dulcito redondo hecho con una pasta de harina de maíz, manteca y azúcar que se hornea y se espolvorea después con azúcar pulverizada.

POMAGÁS *Syzygium malaccense*. *Árbol de la familia de las Mirtáceas, de hojas grandes y oblongas y flores pequeñas, rojas. Se cultiva en parques y jardines. *Fruto de esta planta, baya en forma de pera, roja o blanca, de unos 7 cm de largo. Es comestible. Sin. Manzana de agua, Pera de agua, Pomalaca. *Delicada hecha a base de pomagás maduras (color vino tinto) a las que previamente se les ha extraído la semilla y que han sido puestas a hervir hasta su ablandamiento. Una vez que el líquido ha espesado, se retiran las frutas y se agrega el azúcar y el jugo de limón. Se deja cocinar hasta que tenga consistencia de delicada.

POMALACA *Pomagás.

POMARROSA *Syzygium jambos*. *Planta mirtácea, originaria de la región indomalaya. Se la cultiva en América por sus frutos; por su madera, excelente como leña y productora de carbón, y como tapaviento o cortaviento. Es un árbol alto, hasta de 20 m, muy ramificado. *Fruto de esta planta, amarillo o rosado, esférico o aplanado, de 3 a 5 cm de diámetro. La pulpa es delgada, blanca, dulce y muy aromática. Sin. Pumarrosa.

POMELO *Citrus grandis*. *Árbol alto, espinoso, de ramas nuevas pubescentes, originario del archipiélago indomalayo. Sus frutos son esféricos o piriformes, de 12 a 30 cm de largo por 10 a 30 cm de diámetro. La cáscara es muy gruesa; la pulpa es sólida, amarillenta o rojiza, con un sabor ácido refrescante. Sin. Grape-fruit, Toronja.

POMO *Fruto falso en que la parte carnosa se desarrolla a partir del receptáculo floral, en lugar del ovario (fruto verdadero). Es el caso de la manzana o de la pera.

PONCHA *Crypturellus cinereus*. *Ave de la familia Tinamidae, de color pardo grisáceo, corona y cuello pardo-rojizo opaco. Habita en zonas

tropicales y emite un silbido al amanecer y al anochecer. Su carne es comestible.

PONCHE *Bebida preparada con agua caliente, azúcar y algún licor, generalmente ron, añadiendo jugo de limón y aromatizantes. *Bebida obtenida de la mezcla de leche muy caliente, ron, azúcar y yemas de huevo. *Bebida que combina cerveza, gaseosa, azúcar y limón, con mucho hielo.

PONCHE CREMA *Bebida preparada con brandy, huevos, leche, azúcar y vainilla.

PONCHE CRIOLLO *Bebida a base de ron, huevos y azúcar.

PONCHERA *Recipiente redondo de peltre o hierro esmaltado, loza o plástico, de más diámetro que profundidad y con el fondo más estrecho que el borde; se utilizaba para lavarse las manos antes de comer. *Recipiente en donde se prepara o sirve un ponche.

PONQUÉ *Torta hecha con harina, mantequilla, huevos y azúcar. Viene del inglés "pound cake".

PONSIGUÉ *Zizyphus mauritiana*. *Arbusto o árbol pequeño de la familia de las Ramnáceas, espinoso, de hojas aserradas y flores pequeñas agrupadas en cimas. Se cultiva en zonas cálidas. *Fruto de esta planta, oblongo o globoso, de 2 a 3 cm de diámetro, color amarillo pardusco o rojo oscuro, de pulpa ácida. La fruta se come fresca o en conserva, y se emplea también macerada en aguardiente. *Bebida típica del Oriente del país, elaborada con las frutas maduras del ponsigué (*Zizyphus jujuba*, *Z. mauritiana*), maceradas en aguardiente o ron y azucaradas. Algunos le agregan ciruelas pasas. La bebida se coloca en una vasija, que permanece enterrada un año o más antes de ser consumida. Sin. Ron con ponsigué.

PONT-L'ÉVÊQUE *Queso francés de leche de vaca, de pasta blanda y corteza lavada.

PORCELANA *Cerámica de pasta fina, compacta, vitrificada, esmaltada, muy usada para la fabricación de vajillas. *Cacao criollo muy reputado, que crece en la zona del sur del lago de Maracaibo.

PORCIÓN *Cantidad de alimento que diariamente se da a una persona. *Ingrediente de una comida.

PORO *Cualquiera de los espacios vacíos que hay entre las moléculas de los cuerpos. *Intersticios que hay entre las partículas de los sólidos de estructura discontinua. *Orificio que hay en la superficie de los animales y de los vegetales.

POROSO/SA *Que tiene poros.

PORRÓN *Tiesto generalmente de horno cocido o de cemento, de forma cónica, para poner plantas. *Vasija grande de hojalata usada para guardar líquidos.

PORSIACASO *En los Llanos, alforja de tela gruesa o de cuerpo o de fibras vegetales con una abertura en el centro y cerrada por los extremos, los cuales forman dos bolsas. Se lleva sobre el hombro o sobre la cabalgadura de modo que cada extremo cuelgue hacia lados opuestos. Sirve para transportar provisiones cuando se va de viaje.

POSADA *Mesón. *Casa de huéspedes. *Estuche compuesto de cuchara, tenedor y cuchillo, que se suele llevar en los viajes. *Hospedaje.

POSICLE *Helado de palito.

PÓSITO *Almacén de acopio de granos, para prestarlos en condiciones módicas a los labradores y vecinos.

POSTRE *Fruta, dulce u otras cosas que se sirven al fin de la comida.

POSTRERA *Última leche que se ordeña cuidadosamente y se reserva para tomarla al mediodía. *Recipiente, generalmente una totuma o una taza, donde se guarda dicha leche.

POSTRERERA *Envase sin tapa, común en los Llanos, hecho con una tapara, para separar diariamente la leche reservada al autoconsumo.

POTABLE *Que se puede beber.

POTAJE *Sopa espesa, en la que se mezclan legumbres secas, como garbanzos, judías, lentejas, con arroz o verduras. *Caldo de algún guisado, principalmente de la olla.

POTASIO *Elemento químico que asegura la retención del agua y la presión osmótica en el medio celular. El hombre necesita unos 4 g por día, cantidad que es cubierta por la carne, frutas y verduras.

POTENCIADOR DEL SABOR *Sustancia que no posee propiedades organolépticas por sí misma, pero que, añadida a un producto alimentario, aumenta su aroma y sabor.

POTERA *Señuelo artificial utilizado en la pesca de camarones o lurias. *Objeto pequeño de metal luminoso que tiene en su cuerpo varias púas o anzuelos. Se colocan en una línea varias poteras para la pesca del calamar.

POULARDE *Voz de origen francés para designar a la gallina castrada.

POUSSE-CAFÉ *Plus-café.

POZOL *En México y Guatemala, atol de maíz procesado con cal y fermentado por 2 ó 3 días.

PRALINE *En la repostería francesa, almendra garrapiñada.

PRALINÉ *Crema de chocolate y almendra o avellana.

PRECOCCIÓN *Fase del proceso industrial para obtener la harina de maíz precocido, que consiste en someter al grano descorticado (pilado) a la acción del vapor de agua a presión por corto tiempo.

PREDADOR *Animal que mata a otros para alimentarse; es un consumidor secundario de la cadena trófica.

PREENVASADO *Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería (restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales u

otros establecimientos similares donde se preparan comidas para consumo inmediato).

PRENSAAJOS *Utensilio con una cesta para colocar el ajo a triturar y mangas gruesas para aumentar la presión.

PRENSAR *Apretar en la prensa una cosa.

PRESA *Parte del ave o porción de carne. *Tajada, pedazo de una cosa comestible. *Trozo de carne cocinada.

PRINGAR. Empapar algo con pringue o grasa. *Estrujar con pan alimentos pringosos.

PRINGUE *Grasa, unto que suelta el tocino u otra carne gorda sometida a la acción del fuego.

PROBAR *Gustar un manjar o un líquido.

PROCESAMIENTO *Transformación física, química o biológica de un producto.

PRODUCIR *Engendrar, procrear, criar. *Dar, rendir fruto los terrenos, árboles, etc.

PRODUCTIVIDAD *Calidad de productivo. *Capacidad o grado de producción por unidad de trabajo, superficie de tierra cultivada, equipo industrial, etc.

PRODUCTO *Cosa producida.

PRODUCTO ALIMENTICIO *Todo alimento considerado como artículo de consumo.

PRODUCTOS LÁCTEOS *Productos que contienen leche o derivan de ella: crema, ghee, lactosa, lactosuero en pasta, leche condensada endulzada, leche evaporada, leche acidófila, leche aromatizada, leche deshidratada, mantequilla, proteínas de la leche, quesos, suero, yogur, etc.

PROFITEROL *Bolita de pasta ligera e inflada (choux), rellena con crema y otras preparaciones.

PROSCIUTTO *Jamón crudo italiano.

PROTEASAS *Conjunto de enzimas que hidrolizan las proteínas y rompen los enlaces peptídicos, transformándolos en fragmentos más pequeños o péptidos.

PROTEÍNAS *Compuestos orgánicos nitrogenados muy grandes y complejos, formados por muchas moléculas de aminoácidos unidos entre sí mediante enlaces peptídicos. Las proteínas son los constituyentes básicos de los organismos vivos y forman una parte esencial de la dieta de los heterótrofos. Son sustancias que el organismo no almacena en cantidades importantes como sucede con las grasas, por lo que se deben consumir regularmente. Cada especie posee sus proteínas específicas. Los alimentos más comunes que aportan proteínas en las dietas son el huevo y los tejidos animales, la leche, el queso y las leguminosas. Se recomienda que del 10 al 15% del aporte de la energía de la dieta provenga de las proteínas. Las proteínas aportan también 4 kcal/g. Los cereales, por la magnitud de su consumo, son también fuente muy importante de proteínas. Sin. Prótidos.

PROTEÍNAS DEL PETRÓLEO *Proteínas obtenidas por la disecación de bacterias, levaduras y hongos que aprovechan los hidrocarburos del petróleo como fuente de carbono y energía. Procesados forman un polvo blanco, insípido e incoloro, con un 50% de proteína y digestibilidad del 80 al 90%. Podrían tener buenas perspectivas para la alimentación animal.

PRÓTIDO *Proteína.

PROTOPECTINA *Sustancia presente en frutos sin madurar o en algunas raíces. Al madurar el fruto, la protopectina se convierte en pectina.

PROVITAMINA *Sustancia natural, desprovista de actividad vitamínica, susceptible de convertirse en la forma biológicamente activa por un mecanismo biológico o químico. Las provitaminas más comunes son: Provitaminas A, Provitaminas D y Provitaminas PP.

PROVOLONE *Queso italiano, de pasta amasaada y cocida, dura, hecho con leche de vaca, de sabor suave o picante, presentado generalmente en forma de cono truncado.

PUANGOL *Pequeño frijol blanco de la costa de Paria.

PUCHERO *Olla alta y panzuda donde se hace el potaje o el cocido. *Potaje, cocido.

PUDÍN *Pastel o torta salada que se cocina al horno o en baño de María y que puede o no gratinarse. *Especie de torta hecha de miga de pan, leche, azúcar, huevos, canela, raspaduras de limón y pasas, cocida al baño de María o al horno. Deriva del inglés "pudding". Sin. Budín.

PUDDING *Budín, pudín.

PUDRIR *Corromper, dañar.

PUERCO *Cochino.

PUERRO *Ajoporro.

PUINQUE *Pez, variedad de bagre provisto de un arma puntiaguda.

PULARDA *Gallina joven cebada con el fin de mejorar la calidad de su carne.

PULASÁN *Nephelium mutabile*. *Árbol bajo con el tronco grisáceo y la copa hemisférica. *Fruto de este árbol, drupa ovoide o elipsoidal, rojo o amarillento, con pulpa de dulce a amarga.

PULGARADA *Polvo que se toma de una vez con las yemas dei pulgar e índice.

PULPA *Masa o carne bajo la piel de las hortalizas y de las frutas.

PULPA DE FRUTA *Parte comestible de la fruta, majada, o cortada en pedazos, pero no reducida a puré.

PULPA NEGRA *Tipo de corte de carne de res, especialmente de la parte de los muslos.

PULPERÍA *Tienda pequeña de los pueblos o caseríos donde se venden víveres, comestibles, bebidas alcohólicas, instrumentos de trabajo, artículos de ferretería, de mercería, de quincallería, etc. *Antiguamente allí se servía comida a los viajeros.

PULPERO/RA *Dueño o dependiente de una pulpería.

PULPETA *Tajada que se saca de la pulpa de la carne.

PULPO *Octopus vulgaris*. *Cefalópodo que, con sus ocho brazos o tentáculos extendidos, mide hasta 1 m. Vive en costas de roca en todos los mares. Son grises o pardo-rojos con verrugas en el dorso.

PULQUE *Bebida alcohólica tradicional de México, de 40°, obtenida de la fermentación del jugo del tallo del maguey (*Agave atrovirens*).

PULVERIZACIÓN *Paso intermedio en la eliminación de un residuo sólido, que es transformado en partículas pequeñas para disminuir su volumen.

PULVERIZADOR *Máquina para triturar un material cualquiera en partículas de tamaño pequeño.

PULVERIZAR *Reducir a polvo una cosa sólida. *Reducir un líquido a partículas muy tenues.

PUMARROSA *Pomarrosa.

PUNCH *Coctel a base de ron, jugo de limón y azúcar.

PUNTAL *Merienda típica andina. *Cualquier alimento ligero que se toma entre las comidas principales. *En los Andes, merienda que se toma hacia las tres de la tarde.

PUNTA TRASERA *Corte de carne de res, con una capa exterior uniforme de grasa, que se emplea generalmente para carne asada.

PUNTO DE CARAMELO *Grado de concentración que se da al almíbar por medio de la cocción y que al enfriarse se endurece, convirtiéndose en caramelo. Sin. Punto de hebra.

PUNTO DE CONGELACIÓN *Temperatura a la cual un producto alimentario pasa del estado líquido al sólido.

PUNTO DE EBULLICIÓN *Temperatura a la cual la presión de vapor del líquido iguala a la presión atmosférica. En el agua pura sometida a una presión de 1 atmósfera, ese valor es de 100 °C.

PUNTO DE FUSIÓN *Temperatura a la cual una sustancia sólida pasa a la fase líquida. Su determinación se aplica especialmente a las grasas.

PUNTO DE HEBRA *Punto de caramelo.

PUNTO DE HUMO *Temperatura a la cual un aceite calentado provoca la formación de un humo azulado continuo. La mayoría de los aceites vegetales tienen un punto de humo superior a los 200 °C, y su valor va disminuyendo progresivamente a medida que se va oxidando.

PUNTO DE NIEVE *Espuma de color blanco formada por las claras de huevo batidas.

PUNZÓN *Instrumento de hierro o de otro material que remata en punta, utilizado generalmente para picar hielo.

PUPUSA *En México, maíz tratado con cal, al que luego se le agrega queso.

PURÉ *Pasta hecha de legumbres cocidas, trituradas y coladas. *Pasta hecha de pulpa de fruta triturada o tamizada.

PURÉ DE TOMATE *Concentrado de tomate que contenga entre 8 y 24% de sólidos solubles naturales de tomate.

PURIFICAR *Quitar a una cosa todas sus impurezas.

PURO *En Mérida rural, refrigerio que se toma entre comidas. *Café cargado, espeso, que se toma en la mañana. *Libre de toda mezcla. *Cigarro conformado por un rollo de hojas de tabaco que forman masa compacta.

PURO/RA *Se dice de la consistencia o sabor predominante en una comida o bebida.

PUSANA *Brebaje afrodisíaco consumido por los indígenas de los estados Bolívar y Apure.

PUTREFACCIÓN *Alteración de la sustancia orgánica muerta, por la acción de microorganismos que se desarrollan en ella, la descomponen y producen cuerpos simples como agua, anhídrido carbónico, amoníaco, ácidos grasos, toxinas, etc.

PÚTRIDO *Olor nauseabundo, característico de una sustancia en descomposición. *Podrido, corrompido.

PUYA *En Barlovento, estado Miranda, tienda pequeña de comestibles.

PUYACO *Cierta variedad de cambur caracterizado por su forma encorvada cerca de la base. El resto es recto. Sin. Cuyaco.

PUYÓN *Instrumento metálico cilíndrico, delgado y largo, utilizado para extraer las mandocas de la paila de freír.

PYREX *Vidrio refractario, comercializado desde 1937, muy resistente al calor, que soporta la cocción al horno o sobre llama con difusor, pero no resiste los cambios rápidos de temperatura.

PYROFLAM *Vidrio muy resistente, inventado en 1957, usado principalmente para fabricar cacerolas, moldes, sartenes, platos de cocción y de servicio, etc. A diferencia del pyrex, soporta bruscos cambios de temperatura.

QUECHAR *Comer o beber en un restaurante u otro lugar público por cuenta de alguien.

QUECHE *Haemulon album*. *Pez marino, de hasta 70 cm de largo. Gris claro o gris perla, que pasa a blanco en la parte ventral. Su carne es de buena calidad, pero de escasa comercialización.

QUEIMADA *Bebida gallega, que consiste en quemar aguardiente de orujo con limón y azúcar.

QUEMADÓ *En Miranda y el Distrito Federal, bebida alcohólica casera hecha con aguardiente de caña, papelón quemado, guásimo, clavos de especia, pimienta dulce, canela y otras especias, que se toma al celebrar el nacimiento de un niño.

QUEMAR *Abrasar o consumir con fuego. *Calentar en exceso.

QUEREBERE *Couepia paraensis*. *Árbol de pequeño a mediano, con fruto elipsoidal de unos 4 cm de largo, comestible, de poco sabor, frecuente en la región de Apure y Guayana; utilizado por los indígenas para elaborar una especie de pan. Sin. Querebero.

QUEREBERO *Querebere.

QUEREPÁ *Variedad de yuca amarga, pequeña y de pecíolos oblicuos. *Raíz de esta planta, muy apreciada para hacer casabe.

QUESADILLA *Pastel de queso y masa. *Dulce relleno de almíbar, etc.

QUESEAR *Fabricar queso blanco en los hatos llaneros.

QUESERA *En el llano, faena que consiste en recoger las vacas paridas, amansarlas y ordeñarlas para fabricar queso. *Lapso en que se recogen las vacas y se elabora el queso. *Conjunto de vacas mansas que se destinan a la elaboración del queso. *Lugar donde se elabora el queso. *Vasija en la que se guarda el queso. Sin. Quesería.

QUESERÍA *Quesera. *Sitio en donde se vende queso.

QUESILLO *Dulce con apariencia algo porosa, preparado con yemas de huevo, leche, azúcar y vainilla, que se coloca en un molde con los bordes cubiertos de caramelo derretidos al baño de María hasta adquirir una consistencia blanda similar a la del queso. Puede prepararse de distintos sabores, llevando entonces el nombre respectivo de cada uno, por ejemplo, de leche, de piña, de limón, etc.

QUESITO VALENCIANO *Preparación, quizás de origen colonial, hecha de la mezcla de tiras de queso blanco y ruedas delgadas de cebolla, ambas fritas, con leche, hasta formar una masa.

QUESO *Masa de leche cuajada, exprimida y aderezada con sal para que se conserve, la cual se moldea y se dispone en varias formas. De acuerdo con su coagulación, se dividen en quesos ácidos y quesos de cuajo. En cuanto a su maduración, se clasifican en frescos y maduros. Estos últimos se dividen en madurados por bacterias y madurados por hongos. Según su consistencia, pueden ser blandos, medio duros y duros.

QUESO AMARILLO *Queso semisólido de color amarillo, tipo Gouda.

QUESO BLANCO *Queso blando pasteurizado de color blanco.

QUESO CARTERA *Queso de mano elaborado en forma de rolo pequeño.

QUESO COCIDO *Queso blando y delgado de forma cuadrada y color blanco crema, que se prepara cociendo la masa coagulada en el suero de la cuajada y colocando láminas delgadas de la masa unas sobre otras, a semejanza de las hojas de una cebolla. Sin. Queso de mano.

QUESO CLINEJA *Queso crineja.

QUESO CRINEJA *Queso blanco de leche de vaca, de pasta suave pero firme, parecido al queso de mano, pero presentado en forma de crineja. Sin. Queso clineja.

QUESO DE AÑO *Dícese del queso criollo madurado durante varios meses, que se utiliza rallado para el aderezo de espaguetis, macarronadas,

arepas, mandocas, etc. *Queso duro, madurado, de color blanco, provisto de una corteza negra. Sin. Queso llanero.

QUESO DE BOLA *Edam.

QUESO DE CERDO *Manjar compuesto de carne de cabeza de cerdo, picada y prensada en forma de queso.

QUESO DE CINCHO *Queso llanero.

QUESO DE FLANDES *Edam.

QUESO DE MANO *Queso cocido de pasta blanca, delgado, redondeado y de color blanco crema. Se elabora sumergiendo en suero hirviendo la cuajada, que luego se dispone en finas capas a las que se va dando forma con la mano. Sin. Queso cocido.

QUESO DE PIÑA *Quesillo con sabor a piña.

QUESO DE TAPARITA *Queso de pasta semidura, en forma de pera, elaborado con leche de vaca o de cabra cerca de Carora, estado Lara.

QUESO FRITO *Queso asado a la plancha o cocido en la sartén.

QUESO GUAYANÉS *Queso blando y cremoso de forma rectangular y color blanco, elaborado con leche de vaca, típico de Ciudad Bolívar y de otras partes de la Guayana venezolana.

QUESO LLANERO *Queso blanco, duro y compacto elaborado con leche de vaca. De sabor generalmente salado. Es un queso de cincho o de molde, que ha sido prensado y a veces amasado. Se usa especialmente para rallar. Sin. Queso de año.

QUESO MARACAY *Denominación en desuso para calificar un queso blanco, blando y húmedo, llamado también queso fresco pasteurizado.

QUESO PASTEURIZADO *Queso blanco, blando y compacto, elaborado industrialmente, con leche de vaca pasteurizada.

QUESO TELEADO *Queso blanco, de leche de vaca, de pasta suave, de capas o telas, parecido al queso de mano, que se presenta generalmente en un envase de aluminio.

QUESOS, CLASIFICACIÓN DE *Existen muchas maneras de clasificar los quesos, pero todas ellas pasan por dos criterios: el de la consistencia de la pasta, relacionado con el contenido en agua en la masa de queso desnatada, o *Water Fat Free* (WFF), y el de su contenido en grasa relacionado con el contenido de materia grasa sobre extracto seco (M.G./E.S.). En el primer caso encontramos la clasificación de la Organización Mundial de la Salud (OMS), que distingue 5 categorías: de pasta extradura (menos del 51% de WFF); de pasta dura (49-56% WFF); de corte (54-63% WFF); de pasta semiblanda (61-69% WFF), y de pasta blanda (más de 67% WFF). De acuerdo con el segundo criterio, se puede distinguir entre quesos con elevado, medio y bajo porcentaje de grasa, teniendo en cuenta que los de pasta dura tienen más materias grasas por extracto seco que los de pasta blanda. Para conocer de manera aproximada el porcentaje de M.G./E.S. de un queso, se multiplica: el de pasta dura, por 0,7; el de corte, por 0,6; el de pasta blanda, por 0,5; y el fresco, por 0,3. Otros, más prácticos, distinguen entre quesos de pasta blanda y corteza enmohecida (Brie, Camembert); quesos de pasta blanda y corteza lavada (Cáceres, Munster, Pont l'évêque); quesos enmohecidos (Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Cabrales, Bleu); quesos de pasta dura no cocida (Manchego, Edam, Cheddar, Cantal); quesos de pasta dura cocida (Parmesano, Emmental, Gruyère); quesos de pasta fresca (el blanco venezolano); quesos fundidos y quesos especiales (quesos con ajo, pimienta, hierbas, licores, etc.).

QUICHE *Torta originaria de Lorraine, Francia, hecha a base de una mezcla de huevos batidos, crema fresca y tocino, servida como entrada caliente.

QUIGUA *Livoria picea*; *Torbo pica*. *Pequeño molusco gasterópodo marino, de concha univalva en forma de trompo, de color blanco y negro. Es comestible. Se come cocido dentro de su concha.

QUIGUAGUA *Caripusa.

QUIJADA *Aparato manual utilizado para moler la caña de azúcar. *Cada uno de los dos huesos de la cabeza del animal, en que están encajados los dientes y las muelas.

QUILMA *En los Andes, saco o costal de tela.

QUIMBOMBÓ *Hibiscus esculentus*. *Hierba de la familia de las Malváceas, de 50 cm a 2 m de altura, escasamente velluda, de hojas aovadas, lobuladas, de 15 a 30 cm de largo y de borde aserrado, flores axilares amarillas. Tiene propiedades medicinales. *Fruto comestible de esta planta, alargado, de color verde por fuera y cristalino por dentro, provisto de vellos gruesos y numerosas semillas. Es apreciado en la cocina de algunas regiones costeras. Sus semillas tostadas sustituyen el polvo de café. Sin. Chimbombó, Gumbo, Ocra.

QUIMBOMBÓ PORTEÑO *Plato popular en Puerto Cabello; sopa preparada con quimbombó tierno y cortado en rodajas, que se cuece junto con pequeños trozos de jamón, carne de chivo salada y de pescado frito. Como aliño lleva hojas de albahaca, cebolla y sal y se le acompaña con bolas de funche.

QUINA DEL CARONÍ *Cuspa.

QUINCHONCHO *Cajanus cajan*. *Arbusto de la familia de las Leguminosas, de 3 a 4 m de altura, muy ramificado, de hojas trifoliadas y flores amarillas con pintas oscuras. *Fruto de esta planta, vaina que contiene varias semillas. *Semilla de esta planta, redonda y comestible. Sin. Guandú, Juanduro.

QUINOA *Quinoa.

QUINUA *Chenopodium quinoa*. *Cereal salso-láceo de la zona andina, de semilla menuda y comestible, de cultivo que data de 3.000 a.C., con mayor contenido proteínico que otros cereales, pero el pericarpio del grano contiene sustancias que le dan un gusto amargo. Sin. Quinoa.

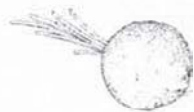
QUIRIQUIRE *Saco de buena calidad elaborado con fibra de cocuiza.

QUISANDO *Coccoloba pittierii*. *Árbol de tierra caliente que se da en las selvas secas de Guárico y Anzoátegui. *Fruto de este árbol, ovalado, del tamaño de una uva silvestre, comestible.

QUISQUILLA *Penaeus duorarum*. *Camarón comestible.

QUITINA *Sustancia fuerte y flexible que forma la mayor parte del exoesqueleto en los artrópodos, y da dureza a los élitros y a otros órganos de los insectos.

QUITOSO/SA *En Barinas, dicese de una persona que es muy delicada o selectiva a la hora de comer.



RÁBANO *Raphanus sativus*. *Planta crucífera hortense, originaria de China, de flores blancas, amarillas o purpúreas, fruto en vainilla estriada, y raíz carnosa. *Raíz de esta planta, carnosa, casi redonda o fusiforme, blanca mezclada con rojo, o roja del todo, de sabor picante, y comestible. Se suele servir en ensaladas.

RABI RUBIA *Ocyrops chrysurus*. *Pez marino de unos 50 cm de largo. Color gris oliváceo o azulado en el dorso y blanco o blanco plateado en el vientre, con una franja amarilla longitudinal. Especie común a lo largo de la costa, especialmente en las áreas insulares con arrecifes coralinos. De carne comestible e importancia comercial en el archipiélago de Los Roques.

RABIPELADO *Didelphis marsupialis*. *Marsupial de cuerpo alargado, de unos 45 cm, de color pardo, café amarillento o gris, y cola larga. Es comestible en algunas regiones del país. Sin. Faro, Rabopelado, Sucumbás, Yaguare.

RABO *Cola de los animales, particularmente de los cuadrúpedos. Del rabo de vacuno se hace una sopa, la sopa de rabo, muy popular en el país. También se utiliza en guisos.

RABO AMARILLO *Cetengraulis edentulus*. *Pez marino de hasta 12 cm de largo. Coloración gris azulada hacia la parte dorsal, con una banda plateada lateral desde la cabeza hasta la cola, de color amarillento. Abundante en las costas nororientales y en el golfo de Paria. Se emplea generalmente para la elaboración de la harina de pescado.

RABO DE GATO *Mijo.

RABO DE IGUANA *Albarico.

RABOPELADO *Rabipelado.

RACIMO *Porción de uvas unidas por pedúnculos a un tallo pendiente del sarmiento. *Por extensión, se aplica a otras frutas.

RACIÓN *Cantidad total de alimento que recibe un animal o humano en veinticuatro horas. *Porción de alimentos que se da en cada comida a

personas y animales. *Porción de vianda que en las fondas, bodegones, restaurantes, se sirve por determinado precio.

RACIONAMIENTO *Práctica que suele ocurrir en períodos de emergencia y que consiste en poner a disposición de ciertos individuos o categorías de personas (por ejemplo mujeres embarazadas) o también de la totalidad de la población, una cantidad fija de determinados alimentos, basada en las disponibilidades alimentarias y en las necesidades biológicas de las personas.

RACLETTE *Queso francés o suizo de leche cruda o pasteurizada de vaca, de pasta de corte, adecuado para preparar la raclette. *Plato nacional del cantón suizo de Valais, que consiste en raspar el queso fundido, calentado ante un fuego abierto y degustarlo con papas cocidas sin pelar.

RAGÚ *Preparación a base de carne, ave o pescado, cortada en trozos regulares y cocida con legumbres y hortalizas.

RAGUSANO *Queso hilado siciliano, madurado, de pasta dura, elaborado en Ragusa, Italia.

RAÍZ *Órgano de las plantas que crece en dirección inversa a la del tallo, carece de hojas e introducido en tierra o en otros cuerpos, absorbe de éstos o de aquella las sustancias que la planta necesita para el desarrollo vegetal y le sirve de sostén.

RAJA *Parte de un leño abierto. *Hendidura o quiebra de una cosa. *Pedazo que se corta a lo largo o a lo ancho de un fruto o de otros comestibles.

RAKI *Aguardiente de 45°, a base de dátiles e higos.

RALLADO *Parte de los dedos de la mano del plátano. *Desmenuzado, pulverizado.

RALLADOR *Rallo.

RALLAR *Desmenuzar un alimento u otra cosa con el rallador o rallo.

RALLO *Utensilio de cocina usado para desmenuzar ciertas cosas como el pan o el queso. Sin. Rallador.

RAMBAI *Baccaurea motleyana*. *Árbol originario de Malasia e Indonesia. *Fruto de este árbol, pequeño, de forma esférica, en racimo, de pulpa comestible.

RAMBUTÁN *Nephelium lappaceum*. *Árbol pequeño, originario del archipiélago malayo. *Fruto de este árbol, drupa ovoide, de 3 a 8 cm de largo, de color rojo o amarillo, y de arilo blanco, jugoso, dulce, comestible.

RAMILLETE DE HIERBAS *Pequeño atado de hierbas aromáticas, introducido durante la cocción para aromatizar una preparación o guiso. Es retirado de la cacerola una vez terminada la cocción.

RAMILLÓN *Remillón.

RAMÓN *Charo.

RAMONEAR *Comer los retoños, brotes y hojas de los árboles y los arbustos.

RANA *Vertebrado anfibio, anuro, de la familia de los Ránidos, de piel lisa y dedos de las extremidades anteriores libres y los de los posteriores con membrana interdigital. La carne de algunas especies, como la de la rana común o verde, de ojos saltones y patas muy largas, es comestible y muy estimada.

RANCHO *Comida que se hace para muchos en común, y que suele reducirse a un solo guisado. *Reunión de personas que toman esta comida. *Comida o guiso malo.

RANCIDEZ *Oxidación de las grasas en condiciones de aireación y temperatura ambiental, que produce cambios en el olor y el sabor. Estos cambios se aceleran en presencia de la luz y de algunos minerales. El proceso de oxidación es más rápido en grasas con alta proporción de ácidos grasos no saturados.

RANCIO *Alimento, especialmente grasas, que ha iniciado un proceso de rancidez. *Dícese del vino y los comestibles grasientos que, con el tiempo, adquieren sabor y olor más fuertes.

RAPE *Pez teleósteo, de gran cabeza y cola, sin escamas, de carne blanca muy aromática y estimada.

RAQUÍN *Vástago del plátano sin dedos.

RAQUITISMO *Enfermedad sobre todo de la primera infancia y comienzos de la segunda, ocasionada por deficiencia de vitamina D unida a una dieta pobre en nutrientes especialmente calcio. El enfermo se restablece con suplementos de vitaminas y minerales y la exposición a los rayos ultravioletas solares.

RASCADOR *Instrumento metálico empleado para desgranar el maíz y otros frutos semejantes.

RASERA *Paleta de metal con agujeros para escurrir el aceite, que se emplea en la cocina para dar vuelta y retirar los fritos del sartén.

RASPA *Espina de los pescados.

RASPADO *Raspao.

RASPADOR *Paleta afilada o cuchillo para raspar las arepas.

RASPADURA *Residuo de melaza solidificada que va quedando adherido a la paila del trapiche en el proceso de fabricación del papelón. *Resto de alimento que se pega en el fondo de la olla o cacerola. Son muy conocidas la raspadura del arroz y la raspadura del papelón. Sin. Pegadura.

RASPAO *Cepillado.

RASPAR *Desprender con un cuchillo o con el rallo partes muy pequeñas de un ingrediente, como el papelón. *Quitar los quemados e irregularidades de la concha de la arepa con un raspador.

RASPÓN CRIOLLO *Variedad de trigo antiguamente conocida en el país.

RASTROJEAR *En Lara, recoger en el rastrojo el remanente de la cosecha.

RASTROJO *Producción de maíz cuando las mazorcas casi no tienen granos. *Residuo de las cañas de la mies, que quedan en el campo después de segar. *El campo después de segada la mies y antes de recibir nueva labor. Sin. Restrojo.

RATAFÍA *Licor con zumo de cerezas o guindas.

RATATOUILLE *Preparación frita compuesta de berenjenas, pimentón, calabacín, cebolla, to-millo, etc.

RATÓN *Albula vulpes*. *Pez marino, de hasta 3 kg de peso, de color plateado brillante, con escamas de tintes verdosos y líneas oscuras, y con una mancha oscura en la parte dorsal de la base de los pectorales. Especie comestible, de carne de baja calidad y de escasa comercialización. De gran interés en la pesca deportiva. *Malestar que queda después de haber ingerido bebidas alcohólicas en exceso.

RATONERA *Establecimiento o pulpería de escasos recursos.

RAVIOLES *Raviolis.

RAVIOLIS *Pequeños cuadrados o rectángulos de pasta rellenos con carne, espinaca, queso, etc., y servidos con salsa y queso rallado. Sin. Ravioles.

RAYA *Dasyatis* sp. *Pez con cuerpo en forma romboidal, terminado en una larga cola, de carne comestible.

RAYA DE RÍO *Potamotrygon hystrix*. *Pez cartilaginoso, de agua dulce, de cuerpo romboidal, muy deprimido, y de carne comestible. Posee, para su defensa, una o dos espinas en forma de arpón colocadas en la cola, cubiertas por un tejido glandular que secreta un veneno de tipo neurotóxico.

RAYAO *Pseudoplatystoma fasciatum*; *P. tigrinum*. *Pez fluvial de más de 1 m de longitud y más de 1 kg de peso. Color grisáceo en el dorso y

blanco en el vientre; rayas verticales en el dorso y a lo largo del cuerpo. Posee una piel sin escamas, gran número de dientes diminutos, aleta adiposa más o menos desarrollada, tres pares de barbillas mentonianas que actúan como órgano táctil, y las espinas de las aletas dorsal y pectoral bien desarrolladas. Frecuente en los ríos del llano y del Orinoco. Su carne es muy estimada. Se han realizado en Guayana cultivos extensos de peces con buenos resultados.

RAZA *Conjunto de individuos pertenecientes a una misma especie, con características genotípicas, fenotípicas, fisiológicas y de producción similares y transmisibles por herencia en igualdad de medio ambiente. La raza es siempre producto de la intervención humana.

REABSORBER *Volver a absorber.

REAHOGAR *Freír una vianda a fuego lento, sin agua, en aceite o manteca, en una sartén o cacerola tapada, sin que tome color. Saltear un alimento a fuego suave sin que tome color. Sin. Ahogar, Estofar, Rehogar.

REBABA *Resalto que queda en el filo de una cuchilla amolada.

REBAJAR *Diluir con un líquido (caldo, vino, etc.) una salsa que ha quedado demasiado espesa, o un ingrediente cuyo sabor es demasiado intenso. *Estirar la pasta con el rodillo hasta conseguir el grueso deseado. *Añadir agua a un líquido preparado para disminuir su sazón, densidad o color.

REBANADA *Porción delgada, ancha y larga, que se saca de una cosa, cortando de un extremo a otro.

REBANAR *Cortar una cosa de una parte a otra. *Hacer rebanadas.

REBAÑADURA *Lo que queda en el fondo de una cacerola o de un plato.

REBAÑAR *Recoger los residuos de alguna cosa comestible hasta apurarla.

REBLANDECER *Ablandar.

REBLOCHÓN *Queso francés, de Saboya, con leche de vaca, pasta sólida y sabor pronunciado.

REBOSAR *Derramarse un líquido por encima de los bordes de un recipiente en que no cabe.

REBOZADO *Cobertura de un alimento con huevo, pan, harina, etc. y luego frito en aceite muy caliente.

REBOZAR *Bañar una vianda en huevo batido, harina, miel, etc. *Envolver un alimento, generalmente con huevo, harina, pan rallado, para freírlo a continuación.

REBULLICIO *Preparación alimenticia comunitaria sin característica definida, a la que se le agregaba lo que cada miembro de la casa llevaba. El uso del término se arraigó en Margarita.

REBUSCO *Fruto que queda en el campo de cultivo después de haber separado la cosecha. *Zulianismo para designar a los plátanos verdes pequeños que caían a las aguas del lago de Maracaibo en el momento de la descarga del producto en el muelle, y que se apropiaban los pobres. *Sobra o desecho que recibe como ayuda la gente muy pobre. *En el Zulia, cantidad de frutas o de otro producto agrícola que se desecha por ser muy pequeño o por estar en muy mal estado. *Plátano de menor calidad, especialmente por ser más pequeño o por estar golpeado.

RECADO DE OLLA *Conjunto de diversos vegetales, como papa, ñame, ocumo, apio, yuca, batata, vainitas, repollo, zanahoria, auyama, que se usa en la preparación del sancocho.

RECALENTAR *Volver a calentar. *Calentar un líquido a temperatura superior a su punto de ebullición sin que se convierta en vapor.

RECAZO *Parte del cuchillo opuesto al filo.

RECENTAL *Cordero de leche o ternero que no ha pastado.

RECEPCIÓN *Gran fiesta en una casa particular.

RECETA *Nota que indica los ingredientes de una preparación de cocina y la manera de hacerlo. *Fórmula culinaria de un plato.

RECETARIO DE COCINA *Recolección de recetas de cocina. *Libro de cocina.

RECHAUD *Infiernillo de alcohol, que conserva el color de los manjares durante el servicio y permite, algunas veces, la preparación de ciertos manjares delante del cliente. Por lo general, la llama de estos calentadores es regulable y habitualmente se alimenta de alcohol, para evitar la transmisión de olores que puedan alterar el sabor de la preparación. Se pronuncia "rechó".

RECHONCHO/CHA *Gordo y de poca altura.

RECHUPETE, DE *Sabroso, succulento.

RECIÉN PARIDA, ALIMENTACIÓN DE LA *Según la creencia popular, algunos alimentos beneficiaban a la mujer lactante; es así como el mismo día del parto, a la madre se le daba un caldo de gallina, sin huesos ni verduras. En los días subsiguientes se continuaba la dieta con caldo de gallina, de pescados blancos o palomeras, todo ello con el fin de facilitarle y aumentarle la secreción de leche; con el mismo fin se le ofrecía consomé de chipichipe. Luego se le daba presas de gallina y pescados asados. La preocupación por alimentar al recién nacido con leche de la madre, obligaba a que a ésta se le proporcionara una gran cantidad de atoles y líquidos, como atol de sagú, atol de maíz tostado, caldos, etc., para aumentar su producción de leche. Sin embargo, en rigor, se conoce que la cantidad o tipo de líquidos consumidos no afecta la cantidad de leche, sino que son la frecuencia y la fuerza de la succión los estímulos para su producción.

RECIPIENTE DE ALIMENTOS *Cualquier envase para contener alimentos. En la industria, el término alude generalmente a cualquier envase hermético para los alimentos, hecho de metal, vidrio, plástico laminado, etc.

RECOCER *Volver a cocer. *Cocer mucho una cosa.

RECOCINA *Cuarto que sirve para desahogo de la cocina y está contiguo a ella.

RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

*El nivel sugerido del consumo de energía y nutrientes específicos, que se estima cubre las necesidades de la gran mayoría de la población aparentemente sana en un país.

RECUBRIR *Volver a cubrir. *Cubrir completamente.

RECUELO *Aguardiente que se obtiene de la redestilación del cocuy. *Bebida que resulta de poner en infusión posos de café.

RECURSOS *Productos naturales que se utilizan para solventar una necesidad económica. La reserva de una sustancia es la cantidad total de dicha sustancia contenida en el medio, la mayoría de la cual es inaccesible o improcesable para el nivel tecnológico disponible. La parte de la reserva que puede usarse bajo condiciones específicas, económicas y sociales, se denomina recurso, y su estimación varía con los cambios tecnológicos (una nueva tecnología puede incrementar la cantidad de un recurso), sociales y económicos (como la alteración de los precios debida a variaciones en la demanda).

REDUCIR *Calentar una salsa o un caldo, de tal manera que se evapore el agua y disminuya su volumen, obteniendo así un ingrediente más concentrado, más espeso o sustancioso.

REFACCIÓN *Refrigerio.

REFAJO *En Colombia, bebida compuesta de cerveza con colita.

REFALADERA *Antigua bebida refrescante y nutritiva larense, a base de arroz crudo, azúcar, clavos de olor, canela y ron o brandy.

REFECCIÓN *Hábito de un animal de comer sus propias heces, tal como lo practican algunos herbívoros como el conejo. *Refrigerio.

REFECTORIO *Comedor de una comunidad o colegio.

REFINADO *Dícese del azúcar de la mayor pureza que se fabrica en las refineries. *Operación que consiste en volver más fino o puro el azúcar, el alcohol, etc.

REFINAMIENTO *Esmero. *Buen gusto, distinción.

REFINAR *Hacer más fina o más pura una cosa, separando las impurezas.

REFINERÍA *Fábrica donde se refinan determinados productos, como el azúcar.

REFRACTARIO/RIA *Dícese del cuerpo que resiste la acción del fuego sin cambiar de estado ni descomponerse.

REFREÍR *Volver a freír. *Freír mucho o muy bien una cosa. *Freírla en demasía.

REFRESCANTE *Que refresca.

REFRESCANTE BÁSICO *Material resistente al calor que contiene una gran proporción de óxidos metálicos, usado en el revestimiento de hornos o de algunos utensilios de cocina.

REFRESCAR *Poner en agua fría una preparación inmediatamente después de cocida, para cortar la cocción con rapidez. *Hacer bajar el calor.

REFRESCO *Bebida refrescante industrializada, que viene en botella o en lata. *Alimento moderado que se toma para fortalecerse y continuar en el trabajo. *Bebida fría.

REFRIGERACIÓN *Método de conservación de los alimentos mediante el frío a fin de mantenerlos aptos para el consumo. Las temperaturas usuales de refrigeración doméstica son de 2 a 4 °C. El frío inhibe el desarrollo bacteriano, evitando la descomposición rápida de los alimentos. A nivel industrial y en el manejo de grandes volúmenes se utilizan temperaturas inferiores a los 0 °C, y que fluctúan entre -2 y -3 °C, conservándose así la carne de res por 30 días; la de cerdo, por 20, y la de pollo, por 8 días.

REFRIGERADOR *Dícese de los aparatos e instalaciones para refrigerar que funcionan con electricidad u otra fuente de energía como kerosene, gas, etc. La primera nevera o refrigeradora eléctrica vendida en Venezuela la adquirió R.C. Hart en el Bazar Americano, en Caracas, el 29.12.1924. Sin. Nevera.

REFRIGERADORA *Refrigerador, Nevera.

REFRIGERANTE *Fluido que circula dentro de los equipos utilizados para enfriar. Algunos fluidos refrigerantes son amoníaco, Freón 12, R-22, etc.

REFRIGERAR *Someter a refrigeración. Enfriar.

REFRIGERIO *Corto alimento que se toma fuera de las comidas principales para restaurar las fuerzas. Sin. Lunch, Refacción, Refección.

REFRITAS *Preparación que consiste en carraotas negras fritas después de haber sido cocinadas.

REFRITO *Fritura de aceite, cebolla, ajo y algún otro ingrediente como pimentón, que se añade, bien caliente, durante la cocción de algún guiso. *Cosa rehecha o de nuevo aderezada. *Alimento frito de nuevo.

REFRITOS *Sobrantes de comida frita.

REFUCHE *En Guárico, café tinto.

REGALIZ *Planta cuya raíz da un jugo dulce y mucilaginoso, empleado como pectoral y emoliente. *Pasta elaborada con el extracto de estas raíces. Sin. Orozuz.

REGAR *Mojar en forma de riego un preparado.

REGATÓN *Residuo de bebida alcohólica que queda en el vaso o la botella.

RÉGIMEN *Conjunto de reglas observadas en la manera de vivir, especialmente en lo que se refiere a alimentos y bebidas.

RÉGIMEN, ESTAR A *Seguir una dieta con el propósito de bajar de peso.

REGORDETE/TA *Dícese de la persona o de la parte de su cuerpo, pequeña y gruesa.

REGORGALLA *Fritura hecha de picadillo de vísceras de cerdo o de res, típica de los Llanos. *Comida típica neoespartana hecha con vísceras de pescado. *Comida preparada a base de hígado y riñón. Sin. Regorgaya.

REGORGAYA *Regorgalla.

REGUERO *Corriente líquida y señal que deja.

REHOGAR *Reahogar.

REINA-CLAUDIA *Variedad de ciruela, verde amarillento y pulpa muy dulce y perfumada.

REINA PEPEADA *Arepa rellena con ensalada de gallina y aguacate.

REINETA *Lepidotus australis*. *Pez. *Variedad de manzana, de color dorado y carne amarillenta y jugosa.

REJALEAR *Arreglar el pescado.

REJILLA *Parte de las hornillas y hornos que sostiene el combustible.

RELAMER *Lamer algo con insistencia. *Lamerse los labios una o muchas veces.

RELLENAR *Volver a llenar. *Rellenar mucho. *Llenar un manjar de carne picada, hortalizas, especias, dulces, etc. *Colocar dentro de la preparación el picadillo indicado. *Dar de comer hasta la saciedad.

RELLENO *Conjunto de ingredientes picados o desmenuzados (carnes, hortalizas, frutas, etc.), que se emplea para confeccionar una receta. *Picadillo de carnes, vegetales, cocidos, dulces o salados, empleados para rellenar alguna preparación, como, por ejemplo, empanadas, pan, hallacas, tripas, aves, hortalizas, etc. *Muy lleno o lleno de algún manjar.

REMILLÓN *Utensilio formado por una totuma o un recipiente de metal atravesado por un palo, empleado para trasvasar líquidos. El grande y pesado se usa para sacar la cachaza de los fondos en los trapiches, y el pequeño, para sacar agua de la tinaja. Sin. Cucharón, Ramillón.

REMILLONERO *Trabajador de un trapiche que se encarga de medir la densidad de la miel de caña. Sin. Templador.

REMOJAR *Empapar en agua o poner en remojo una cosa. *Mojar algo de modo que el líquido lo penetre.

REMOJO *Empapar en agua una cosa. *Dejar una cosa en agua por un cierto tiempo.

REMOLACHA *Beta vulgaris*. *Planta quenopodiácea de flores verdosas y raíz grande. *Raíz de esta planta, carnosa, rojiza, fusiforme y comestible, de la cual existen dos variedades, la azucarera, utilizada para obtener azúcar en los países de clima templado, y la forrajera, destinada a alimento de ganado.

REMOLADA *Salsa a base de mayonesa con pepinillos, perejil, cebolleta, estragón, etc., perfumada con esencia de anchoas.

REMOVER *Pasar una cosa de un lugar a otro. *Agitar, mover un líquido.

RENDIMIENTO *Producto o utilidad de una cosa.

RENDIR *Estirar la cantidad de un ingrediente o manjar para que alcance al logro del objetivo deseado.

RENINA *Cuajo.

RENUEVO *Vástago de un árbol.

REPASTAR *Añadir harina, agua u otro líquido a la pasta, para volver a amasarla.

REPELE *Resto de algo, preferentemente de alimento o de dinero.

REPICAR *Picar mucho una cosa, desmenuzarla.

REPISA *Anaquel.

REPLECCIÓN *Condición de repleto, de saciedad, de hartura.

REPLLITO DE BRUSELAS *Col de Bruselas.

REPLLITO DE PÁRAMO *Michiruy.

REPOLLO *Brassica oleracea*. *Especie de col perteneciente a las Crucíferas o Brasicáceas, de hojas firmes y sólidas, comprimidas y apiñadas, comestibles. Entre las variedades encontramos el repollo blanco, el repollo verde, el repollo morado y el repollo chino. *Grumo o cabeza más o menos redonda que forman algunas plantas, como la lombarda y ciertas especies de lechugas, apiñándose o apretándose sus hojas unas sobre otras. Sin. Berza, Michiruy.

REPOSAR *Posarse en el fondo las partículas sólidas que están en suspensión en un líquido. *Permanecer en quietud alguna cosa, como la masa del pan.

REPOSTERÍA *Arte del repostero, conjunto de provisiones e instrumentos de su oficio, y gente que en éste se emplea. *Establecimiento donde se fabrican y venden dulces y fiambres.

REPOSTERO/RA *Persona que hace pastas, dulces, fiambres.

REPOSTERO MAYOR *Jefe de repostería.

REPUGNANTE *Aplíquese al comestible que causa rechazo por haberse consumido demasiado o que desagrada por ser muy dulce o empalagoso. *Cosa que causa asco o disgusto.

REQUEMAR *Volver a quemar. *Tostar en exceso.

REQUERIMIENTO CALÓRICO *Requerimiento energético.

REQUERIMIENTO ENERGÉTICO *La cantidad de energía que un animal o un individuo necesita consumir para cubrir el gasto energético que incluye: el mantenimiento de las funciones básicas e involuntarias del cuerpo, la acción dinámica específica de los alimentos (energía requerida para la digestión, absorción, y metabolismo de los alimentos) y la actividad física. Varía según ciertas características como la edad, el sexo, el estado fisiológico y el de salud, entre otros. Sin. Requerimiento calórico.

REQUERIMIENTO NUTRICIONAL *Requerimiento calórico y de otros nutrientes.

REQUESÓN *Masa blanca cremosa obtenida de la cuajada de la leche, al dejar escurrir el suero. *Cuajada de los residuos de la leche después de hecho el queso.

RES *Nombre común que se da al bovino, principalmente a la hembra. *Cualquier animal cuadrúpedo de algunas especies domésticas (ganado vacuno, lanar, etc.) o salvajes (venados, jabalíes, etc.).

RESACA *Aguardiente suave y de poco sabor obtenido de la última destilación de la caña. *Malestar físico que suele presentarse al día siguiente de haber ingerido bebidas alcohólicas.

RESBALADERA *Bebida casera refrescante, preparada con arroz cocido, molido y colado, azúcar, agua de azahar y canela molida.

RESECAR *Secar mucho.

RESERVA *Vino con crianza en envase de roble y botella de un mínimo de tres años.

RESERVAR *En cocina, dejar de lado una cosa para disponer de ella más adelante.

RESIDUO *Parte que queda de un todo. *Lo que queda de un cuerpo por combustión, evaporación, etc.

RESINA *Sustancia viscosa insoluble en el agua, soluble en el alcohol, inflamable, que fluye de ciertas plantas.

RESQUEMAR *Causar en la lengua y paladar un calor picante y mordaz ciertos manjares y bebidas.

RESTAURADOR/RA *Que restaura. *Que se dedica al oficio de restaurar. *Dueño de restaurante.

RESTAURÁN *Restaurante.

RESTAURANT *Restaurante.

RESTAURANTE *Que restaura. *Establecimiento público donde se sirven comidas. Sin. Restaurán, Restaurant, Restorán.

RESTAURAR *Recuperar, recobrar, renovar, restablecer.

RESTORÁN *Restaurante.

RESTROJO *Rastrojo.

RESUDAR *Cocinar verduras, como cebollas o ajoporro, a fuego lento hasta que se ablanden con su propio vapor.

RESUELTA *Satisfactoria. Se utiliza generalmente con el término de "papa", para indicar una comida satisfactoria, abundante.

RETALLÓN *Comida sobrante, regalada al desvalido.

RETALLONES *Sobra de comida. *Plato confeccionado con algunos restos de comida de días anteriores. *Dulce en cuya elaboración entran las sobras, como, por ejemplo, rebanadas de pan que quedaron de la víspera.

REVEILLÓN *Cena de noche vieja o fin de año.

REVENIR *Retornar o volver una cosa a su estado propio. *Acedarse o avinagrarse el vino, las conservas, etc. *Ponerse blanda o correosa una masa, pasta o fritura con la humedad o el calor.

REVERBERO *Hornillo portátil generalmente de hojalata o de latón que funciona con alcohol, gasolina o kerosén y se utiliza para cocinar o calentar alimentos, especialmente líquidos.

REVIVIR *Volver a cocer a fuego lento una vianda.

REVOLTILLO *Huevos revueltos o cualquier preparación obtenida revolviendo huevos y otros ingredientes mientras se cocinan.

REVOLVER *Menear de un lado a otro, alrededor o de arriba abajo, alguna cosa.

REVUELTO/TA *Guiso preparado con pollo o gallina y huevos mezclados con pan rallado y aliños, típico del estado Zulia.

RHODE ISLAND *Raza estadounidense de gallinas, especializada en la producción de huevos de cascarón oscuro. En su formación intervinieron gallinas criollas mediterráneas, malayas y asiáticas.

RIBAZÓN *Cuando el cardumen se aproxima a la costa y forma una mancha oscura.

RIBOFLAVINA *Factor termoestable del complejo vitamínico B, conocido también con el nombre de vitamina B₂. Pigmento cristalino, fluorescente, de color amarillo e hidrosoluble, aislado de alimentos como hígado, huevos y leche, y obtenido también por síntesis. Forma coenzimas que se requieren en el metabolismo de carbohidratos, lípidos y proteínas, así como también en la producción de energía.

RICOTTA *Producto lácteo de consistencia blanda y grumosa, que se elabora cuajando la leche y separándola del suero. Es una especie de requesón italiano, elaborado con el suero de la leche de vaca o de oveja.

RIGOR MORTIS *Expresión latina que significa "rigidez cadavérica", que se refiere al estado transitorio que adquiere una canal cuando comienza la maduración de la carne.

RIJSTAFEL *Nasi Goreng.

RIÑÓN *Anón *Viscera, glándula secretora de la orina. Del riñón de res se elaboran varios platos, entre ellos los riñones al jerez.

RIÑONADA *Guisado de riñones.

RIPIO *Residuos que quedan en los placeres de pepitonas agotados por la explotación. *Adherencias de los moluscos. *En El Tocuyo, estado Lara, polvo de restos de porcelana usado para fregar los cubiertos de cocina. *En Oriente, chicharrón molido que se agrega a la masa para preparar una variedad de bollo a la que se denomina bollo de ripio.

RISOTTO *Preparación italiana con arroz, que consiste básicamente en rehogar el arroz en mantequilla y cebolla y cocerlo en caldo. También se prepara con mariscos, hongos, etc. Al servirlo, se espolvorea con queso parmesano.

RISTRA *Hilera de ajos, cebollas, etc., unidos por medio de sus tallos trenzados.

ROASTER *Horno provisto de los dispositivos adecuados para asar alimentos, especialmente carne y aves. Se pronuncia róster. *Pieza refractaria grande que se emplea para asar alimentos en el horno, especialmente pavo.

RÓBALO *Centropomus undecimalis*. *Pez marino, de hasta 15 kg de peso; de color gris o verde plateado con algunas tonalidades verdosas hacia la parte dorsal y blanco plateado en el vientre. Se destaca por una línea negra estrecha que le recorre longitudinalmente el cuerpo. Especie abundante en las costas venezolanas. Comestible. Su carne, comestible, es de excelente calidad. Es la especie del género *Centropomus*, de mayor importancia comercial en el país.

ROBIOLA *Queso italiano, de leche de vaca, de pasta firme.

ROBOT DE COCINA *Artefacto provisto de cuchillas para cortar y mezclar, así como de discos para cortar en tiras y rodajas para triturar.

ROCAL *Queso español de leche de oveja, de pasta dura y sabor picante.

ROCAS, EN LAS *Aplicado a una bebida, servida pura con trozos de hielo.

ROCHER *Licor de 35°, a base de cerezas.

RODABALLO *Rhombus laevis*. *Pez marino de cuerpo casi romboidal, deprimido, cuya carne es comestible y estimada.

RODAJA *Pieza redonda y plana.

RODETE *Aro tejido en cocuiza, cogollo o cascarón, empleado para soportar envases y colocarlo en la cabeza para cargar el agua. Sin. Rollete.

RODILLO *Utensilio de cocina, formado por un cilindro de madera con mangos del mismo material en los extremos, que se utiliza para extender las masas.

ROLLETE *Rodete.

ROLLO *Trozo de carne que se envuelve en forma cilíndrica atándolo con hilo de cocina y que suele llevar algún relleno. Puede prepararse frito, braseado o asado al horno. *Cilindro de madera u otro material para labrar una masa. *Bollo o pan en forma de rosca. *Carne picada y condimentada amasada con leche, huevo y harina, y guisada en salsa después de frita.

ROLLO IMPERIAL *Lumpia.

ROLO *Atol de maíz cariaco tostado y molido, aliñado con canela y clavos de especia, y endulzado con papelón; se sirve generalmente caliente para el desayuno. *Alimento a base de harina de maíz tostado, leche y papelón.

ROLO ANDINO *Sopa de los Andes, hecha a base de maíz.

ROM *Ron.

ROMADUR *Queso alemán de leche de vaca, de pasta blanda y de color amarillento.

ROMERO *Rosmarinus officinalis*. *Arbustillo originario del sur de Europa, de hasta 1 m de alto. De flores labiadas azules y pequeñas. Sus hojas

lineales, simples, opuestas, de sabor acre y muy olorosas, se usan como condimento de la carne, especialmente de cerdo. Se emplea también en medicina popular, contra la caída del cabello y como antirreumático.

ROMESCO *Sofrito catalán hecho de cebolla, pimentón, hinojo, laurel, orégano, tomillo, pimienta y sal.

ROMI *Alazor.

ROMO *Ron, en el siglo XIX.

ROMPEMUELA *Caramelo muy duro.

ROMPOPO *Suerte de ponche hondureño, con leche, aguardiente, huevos, azúcar y canela.

RON *Bebida alcohólica, de 40 a 70°, originaria de las islas del Caribe y obtenida por destilación de la caña de azúcar o de su melaza fermentada. Puede ser destilado en alambique o en aparatos de destilación continua. Una de las primeras noticias de este licor se remonta a 1600, en Barbados. Sin. Rom.

RON CON PONSIGUÉ *Ponsigué.

RON PUNCH *Bebida hecha con jugo de frutas y ron.

RONCADOR *Micropogonias furnieri*. *Pez marino, aunque se encuentra también en las aguas dulces de los caños del delta del Orinoco. De tamaño mediano, de color amarillo o pardo amarillento, con reflejos plateados en el dorso y blanco en el vientre. Abundante en la región nororiental, en las costas del estado Falcón y en el golfo de Venezuela. Comestible. Recurso pesquero importante para el país.

ROQUEFORT *Queso francés, con leche cruda de oveja, curado en las cavas de la región de Roquefort, con vetas azules por la acción del *Penicillium roqueforti*.

ROSBIF *Del inglés "roast-beef". Trozo de carne, especialmente lomo, asado superficialmente, que se sirve cortado en lonjas finas, caliente o frío.

ROSCA *Bollo de masa de harina que forma un círculo, con un hueco en el centro. *Postre típico de la isla de Margarita, hecho a base de harina, huevos, clavos de especia molidos y vainilla. Cuando se recubre con suspiro o merengue se le llama rosca cubierta.

ROSCA DE REYES *Bizcocho en forma de aro con frutas confitadas que se consume en España el 6 de enero, día de Reyes. En su masa lleva un dije como sorpresa. Sin. Roscón.

ROSCAS DE ALMIDÓN *Golosina hecha con masa a base de almidón, huevos y azúcar, que se sumerge en agua caliente y luego se hornea.

ROSCAS DE MAÍZ CARIACO *Golosina hecha con masa a base de maíz, mantequilla, azúcar y anís, que luego se hornea.

ROSCÓN *Rosca de Reyes.

ROSETAS DE MAÍZ *Cotufa.

ROSITAS DE MAÍZ *Cotufa.

ROSOLI *Licor compuesto de aguardiente mezclado con azúcar, canela, anís, etc.

ROSQUETE *Pan de harina al horno.

ROSQUILLA *Rosca pequeña de harina formada con masa dulce y delicada.

ROTI *Plato de la península de Paria, por influencia de Trinidad, que consiste en una masa fina hecha de harina, levadura, zumo de coco, sal, huevos y aliños, que se rellena con carne, y luego se hornea o se fríe.

ROUILLE *Salsa espesa, oscura, a base de pimientos colorados, papas y aceite de oliva, servida tradicionalmente con "bouillabaise".

ROUX *En la cocina francesa, el roux es una preparación hecha con mantequilla y harina, mezcladas en partes iguales, calentadas al fuego hasta que adquieran un color tostado suave. Es un elemento básico de los fondos de cocina, y se usa como espesante. Hay roux blanc, blond y brun,

que dan lugar, sucesivamente, a los fondos blanco, rubio y oscuro.

RUBA *Ullucus tuberosus*. *Hierba de la familia de las Baceláceas, de hojas redondeadas, flores de color verde amarillento agrupadas en racimos, y raíz tuberosa. Se cultiva en los Andes. *Tubérculo comestible de esta planta, de color y tamaño variables, y de apariencia semejante a la de una papa. Sin. Melloco, Olluco, Ulluco.

RUBIA *Paranthias furcifer*. *Pez marino, pequeño, con el lomo encarnado con manchas negras, y el resto del cuerpo blanco. Su carne es comestible, pero poco apreciada.

RUBITA *Abeja silvestre, con dos manchas amarillas en el tórax, de color negro, abundante en Coro. Hace paneles en los huecos de las peñas. Su miel es delicada.

RÚCANO *Dulce típico del centro del país, de consistencia gelatinosa que se presenta en trozos pequeños y que se prepara con los tendones de las patas del ganado, azúcar y leche.

RUEDA *Porción de pescado cortada transversalmente. *Tajada circular de ciertas frutas y viandas.

RUIBARBO *Rheum raphaniticum*. *Planta originaria de Asia Central, cuya raíz se usa como purgante y para elaborar mermeladas y dulces.

RULE *Papelón o azúcar sin refinar. Solía ser, junto con un trozo de queso, la merienda infantil en la Caracas del primer tercio del siglo xx.

RUMIA *Acto por el cual los animales rumiantes, especialmente ovinos, caprinos y bovinos, regresan a la boca los alimentos ya deglutidos, procedentes del rumen y del bonete, para una segunda masticación más completa que la primera.

RUMIANTE *Mamífero artiodáctilo con estómago múltiple, que carece de dientes incisivos en la mandíbula superior y que tiene cuernos con núcleo óseo. Entre los animales domésticos rumiantes figuran los bovinos, los caprinos y los ovinos.

RUMSTECK *Filete de lomo que se prepara asado o braseado.

RÚSCANO *En el estado Miranda, confitura hecha con azúcar y gelatina obtenida de la pata del ganado vacuno.

RUTABAGA *Nabo de Suecia.

RUTINA *Vitamina P.

RYE *Whisky estadounidense, de 40 a 50°, elaborado a base de centeno.



SAANEN *Raza caprina de origen suizo, especializada en la producción de leche. *Queso suizo, de leche de vaca y pasta dura.

SÁBALO *Prochilodus lineatus*; *P. platensis*; *Megalops atlanticus*. *Pez marino de la familia de los Megalápidos, que mide de 1,5 a 2,5 m de largo; de dorso azul verdoso, lados y vientre plateados, mandíbula inferior prominente, radios de las aletas dorsal y anal largas y escamosas orbiculares. Habita en el golfo de Paria, en el lago de Maracaibo y cerca de las desembocaduras de los ríos. Sus huevas de gran tamaño son muy estimadas. **Tarpon atlanticus*. Pez marino de hasta 2,5 m de largo y unos 130 kg de peso. Su parte dorsal es azulada verdosa oscura con reflejos plateados. De gran interés en la pesca deportiva. Comestible, pero carece de importancia comercial, salvo en el delta del Orinoco.

SABANA DULCE *Barbacoa.

SABAYÓN *Crema de origen italiano, fluida y untuosa, a base de vino blanco seco o dulce, de azúcar y de amarilla de huevo o de huevos enteros. Se sirve tibia. Deriva del italiano "zabaione" o "zabaglioni".

SABLES *Pastitas muy finas.

SABOR *Sensación percibida por el aparato gustativo, que distingue los sabores básicos de ácido, amargo, salado y dulce. El órgano del gusto está localizado en las papilas gustativas de la lengua.

SABORIZANTES *Sustancias que tienen un sabor propio y que se añaden a otra sustancia para darles este sabor, como anetol, caramelo, glutamato monosódico, humo líquido, lúpulo, oleorresinas, vainillina, etc.

SABOYANO *Dulce típico margariteño, a base de harina, huevos, azúcar, agua y limón raspado, que se hornea y se cubre con papel de estraza.

SABRINZ *Queso suizo de leche de vaca, de pasta dura y compacta, y de sabor algo picante.

SABROSO/SA *Dícese de aquello que gusta o deleita, que es grato o placentero a los sentidos o al espíritu. Sin. Gustoso.

SABROSURA *Calidad de sabroso.

SACABOCADOS *Utensilio de cocina que se emplea en repostería para sacar el corazón de algunas frutas, como las manzanas, sin romperlas, o para perforar pastas alimenticias.

SACACORCHOS *Utensilio empleado para extraer el corcho a las botellas, generalmente de vino.

SACARINA *Edulcorante artificial de alto poder, ya que endulza entre 300 y 500 veces más que la misma cantidad de sacarosa (azúcar común), pero que no contiene valor energético.

SACAROSA *Azúcar común extraído de la caña de azúcar y de la remolacha azucarera, formado por una molécula de glucosa y otra de fructosa.

SACCHAMANGO *Grias neuberthii*. *Nuez comestible, del fruto de color amarillo de esta planta, que se come cruda o en conserva.

SACCHAROMYCES *Levaduras muy utilizadas en la industria alimentaria, especialmente en panadería y lechería, en operaciones de fermentación o para la obtención de levaduras.

SACIAR *Hartar de comida o bebida.

SACIEDAD *Sensación o estado de total repleción de alimentos que se experimenta después de una comida o parte de ella y se caracteriza por la falta de deseo de comer.

SACO DE FIQUE *Bolsa tejida de fibra de pita que se utilizaba para envasar y transportar productos, como el maíz.

SACO VITELINO *Membrana embrionaria que envuelve y absorbe el vitelo (la yema) del huevo en los reptiles, aves y muchos peces. En el embrión del mamífero, éste absorbe las sustancias nutritivas desde las secreciones del útero antes de que se haya formado la placenta.

SACRIFICAR *Matar a los animales para consumir su carne, y en algunos como una medida sanitaria en casos de enfermedades graves.

SACRISTANES *Pastelitos de hojaldre con almendras tostadas, propios para acompañar el té.

SACUS *Especie de hallaca consumida en algunas partes del estado Portuguesa, en la que la masa de maíz, en vez de llevar el guiso o relleno acostumbrado, contiene la carne de un pez de río, que se sofríe, luego se envuelve con la pasta y se cubre con hojas de plátano.

SAFLOR *Alazor.

SAGÚ *Producto comercial del arrorruz o maranta (*Maranta arundinacea*), planta originaria de América. Para preparar el sagú (conocido generalmente como sagú de San Vicente, por ser esta isla caribeña la principal área productora) se eliminan los tejidos externos del rizoma, y se muele el resto. Por decantación se separa el almidón, de granos muy finos, que se seca y empaca. Aproximadamente el 20% del rizoma es almidón. Según otros, este almidón proviene de la "palma burí" (*Metroxylon sagu*) o la *Cycas revoluta*. *Fécula obtenida de varias monocotiledóneas, especialmente *Metroxylon*, una palmera de tronco recto de unos 10 m de altura. **Cycas revoluta*; *Cycas circinalis*. Palmas de sagú.

SAHUMAR *Ahumar un alimento.

SAINETE *Salsa que se coloca a ciertos manjares para hacerlos más apetitosos.

SAINT-HONORÉ *Pastel de fondo de pasta fina, adornado por una corona de choux y lionesas glaseadas, y relleno al centro con crema pastelera.

SAINT-PAULIN *Queso francés, de leche de vaca, de pasta consistente, ligeramente untuoso.

SAKE *Bebida alcohólica japonesa, de 14 a 15°, obtenida por fermentación del grano de arroz. Sin. Saque.

SAL *Sustancia ordinariamente blanca, cristalina, de sabor propio bien señalado, muy soluble

en agua, crepitante en el fuego y que se emplea para sazonar los alimentos y conservar las carnes muertas. Es el cloruro sódico. Abunda en las aguas de mar y se halla también en masas sólidas en el seno de la tierra o disuelta en lagunas y manantiales. *Sustancia formada por dos minerales, cloro y sodio, de gran importancia para el organismo de todos los animales, debido a que contribuye al mantenimiento de la presión osmótica, regula el pH y forma parte de líquidos vitales como la bilis y el ácido clorhídrico del estómago. Sin. Sal común.

SAL COMÚN *Sal.

SAL DE AJO *Condimento preparado mezclando sal común con ajo en polvo.

SAL DE APIO *Condimento preparado mezclando sal común con apio España, secado al horno y pulverizado.

SAL DE HIGUERA *Sulfato de magnesio natural que se encuentra en la higuera y se utiliza para ayudar a las funciones digestivas. Sin. Saldiguera.

SAL DE NITRO *Nitrato o nitrito de potasio mezclado con sal común, empleado en la elaboración de productos cárnicos, para teñir muchos productos de charcutería. Sin. Sal nitro.

SAL DE URAO *Sesquicarbonato de sosa, sustancia empleada en la elaboración del chimó.

SAL GEMA *Sal común que se encuentra en las minas o procede de ellas.

SAL MARINA *Sal que se saca de las aguas del mar.

SAL NITRO *Sal de nitro.

SAL YODADA *Sal común adicionada de yoduro potásico, que se emplea en lugar de la sal común en las zonas en donde existen deficiencias comprobadas de yodo.

SALADERO *Sitio donde se sala el pescado.

SALADO *Uno de los cuatro sabores o sensaciones gustativas fundamentales y que corresponde al grado de percepción del sabor salado. *Plato sólido e importante de las comidas. *En Zulia, conjunto de alimentos que forman parte de una comida, excluyendo las pastas y las hortalizas. *Acción de salar alguna cosa como, por ejemplo, la carne.

SALAK *Zalacca edulis*. *Palmera sin estípites, de hojas largas y espinudas. *Fruto de esta planta, jugoso y dulce, que se come como postre.

SALAMI *Embutido crudo madurado, desecado y ahumado, de fabricación industrial, típico de Italia. Se elabora a base de carne de vacuno y/o de cerdo. De consistencia firme, presenta un aspecto heterogéneo, de color rojo oscuro, con trozos de materia grasa de color blanco.

SALAR *Curar con sal carnes o pescados, para conservarlos. *Sazonar con sal un manjar, etc. *Echar más sal de la necesaria.

SALAZÓN *Método para conservar en buen estado la carne. Consiste en impregnar ésta de mezclas secas o soluciones de sal común, sal nitro y azúcar. Además puede emplearse junto con otros ingredientes, como hierbas aromáticas y especias.

SALCHICHA *Embutido, en tripa delgada, de carne de cerdo picada y sazonada.

SALCHICHÓN *Embutido grueso de jamón y tocino aromatizado con pimienta en grano, el cual se come en crudo.

SALCOCHAR *Sancochar.

SALCOCHO *Hervido.

SALDIGUERA *Sal de higuera.

SALINA *Mina de sal. *Lugar donde se beneficia la sal de las aguas del mar o de ciertos manantiales.

SALIVA *Líquido de pH neutro producido en sus 2/3 partes por las glándulas parótidas y en 1/3

por las submaxilares. Está compuesto de algunos minerales y enzimas.

SALMÓN *Nombre común utilizado para identificar a las especies pertenecientes a la familia de los Salmónidos. **Salmo salar*. Peces de hasta 1,5 m de largo y 45 kg de peso. Tiene piel plateada con pequeñas manchas negras. Durante la época de la reproducción se avivan sus colores. Vive desde el 2do hasta el 5to año en los mares del Norte; después emigra, guiado por el olfato, a los ríos donde vivía de joven. Deposita sus huevos de noviembre a enero en aguas someras llenas de oxígeno en el curso alto de los ríos; al volver, la mayoría muere. Sólo un 10% puede repetir este viaje una segunda o tercera vez.

SALMONADO/DA *Que se parece en la carne al salmón. *De color parecido al de la carne del salmón.

SALMONELLA *Una de las principales bacterias causantes de intoxicaciones alimentarias.

SALMONETE *Nombre genérico para especies de la familia Mullidae, que son peces marinos, de talla pequeña a mediana y que se caracterizan por la presencia de dos largos barbillones en la mandíbula inferior. Habitan en aguas someras de fondos blandos y son abundantes en las costas de Venezuela. Se capturan generalmente a arrastre y con nasas. Su carne es de buena calidad y apreciada por los consumidores. Se encuentran cuatro géneros monotípicos, de los cuales los más importantes son el salmonete (*Mullus auratus*) y el salmonete amarillo (*Mulloidichthys martinicus*).

SALMÓNIDOS *Peces que tienen una aleta adiposa sin radios. Son depredadores de las aguas marinas y dulces. Desovan en los ríos y sobre todo en el invierno del hemisferio norte. Entre ellos, figuran los salmones y las truchas.

SALMOREJO *Salsa de agua, vinagre, aceite, sal y pimienta. *Gaspacho andaluz con los ingredientes desmenuzados.

SALMUERA *Solución de sal común y agua, complementada con nitrato potásico, azúcar, hierbas aromáticas, pimienta, etc. Según el porcentaje

de sal, que puede ser del 10 al 26%, la salmuera puede ser débil o fuerte. Se utiliza para la salazón húmeda de las carnes, sumergiéndolas en esta solución por períodos variables e incluso infiltrándola en las masas musculares.

SALOBRE *Que tiene sabor de alguna sal. *Dícese del agua cargada de sales, que la hacen im potable.

SALÓN *Trozo de carne salada de algún animal comestible, especialmente la cabra y el chigüire. *Plato típico de Falcón, a base de carne de chivo salada.

SALÓN CORIANO *Carne de chivo salada, guisada, sancochada o frita. Puede consumirse con aditamento de legumbres, también aparrillado con acompañamiento de casabe y arepas.

SALPICAR *Rociar, esparcir en gotas un líquido.

SALPICÓN *Carne o pescado, preparados en vinagreta y servidos fríos. *Guiso de carne, pescado o mariscos, cortados en pequeños trozos y mezclados, que se suele ligar con alguna salsa. *Fiambre de carne picada, con pimienta, sal, vinagre y cebolla. *Bebida ecuatoriana hecha de jugo de frutas.

SALPIMENTAR *Condimentar con sal y pimienta alguna cosa para conservarla.

SALPIMIENTA *Mezcla de sal y pimienta.

SALPRESA *Carne salada de la res.

SALPRESAR *Aderezar con sal una cosa, apretándola para que se conserve.

SALPRESO *Pescado salado sin lavar.

SALSA *Mezcla de cosas desleídas, con que se aderezan los guisados.

SALSA BECHAMEL *Salsa blanca a base de harina, mantequilla, leche, sal y pimienta.

SALSA BLANCA *Salsa confeccionada con harina. La más famosa es la bechamel, a base de harina, mantequilla, leche, sal y pimienta.

SALSA 57 *Salsa a base de tomate, vinagre, azúcar, aceite vegetal, sal, cebolla, mostaza en polvo, pasas, manzanas, jugo de limón, pimienta roja, ajo en polvo, semillas de apio, tragacanto, especias y agua suficiente para la preparación.

SALSA DE AJO *Producto integral a base de ajo, vinagre, sal, azúcar y estabilizantes. Se emplea como aderezo para condimentar carnes y pescados, ensaladas, sopas y guisos.

SALSA DE CARNE *Cuando se indica como ingrediente, se refiere a la salsa obtenida en la preparación de un rosbif, asado, etc., según recetas.

SALSA DE SOYA *Salsa a base de soya, azúcar, sal, ácido cítrico y color caramelo.

SALSA DE TOMATE *Salsa a base de tomates, vinagre, azúcar, sal, cebolla, ajo y especias.

SALSA HOLANDESA *Salsa a base de yemas de huevo, agua fría, sal, pimienta molida, a la que se añade mantequilla, a fuego suave, agitándola, mientras se agregan algunas gotas de jugo de limón.

SALSA INGLESA *Nombre que recibe comúnmente la salsa Worcestershire en Venezuela.

SALSA MORNAY *Bechamel con mantequilla y queso rallado.

SALSA PICANTE *Salsa hecha a base de ají que se obtiene en el comercio.

SALSA VERDE *Salsa en cuya confección se emplea perejil muy bien picado, aceite de oliva, ajo y el plasma del pescado; utilizada principalmente para acompañar platos de pescados.

SALSA WORCESTERSHIRE *Salsa inglesa de renombre internacional y que se vende envasada. Sus ingredientes son: vinagre, melaza, salsa de soya, tamarindo, papelón, azúcar, sal, extracto de

malta, ajo, pescado salado, ajíes, especias, agua suficiente para su preparación y es coloreada con caramelo.

SALSEAR *Cubrir de salsa una vianda.

SALSERA *Recipiente que se utiliza para servir las salsas en la mesa.

SALSIFÍ *Tragopogon porrifolius*. *Planta compuesta, de flores purpúreas y raíz fusiforme, blanca y tierna. *Raíz de esta planta, que se come cocida, al igual que los brotes tiernos.

SALTEAR *Freír con una pequeña cantidad de aceite o manteca. *Freír a fuego vivo, moviendo a saltos la sartén durante breve tiempo.

SALTIMBOCCA *Plato de la cocina romana, a base de finas lonjas de ternero fritas en mantequilla, recubiertas de jamón, aromatizadas a la salvia y asadas a fuego lento con vino blanco.

SALTÓN *Se aplica a los granos o legumbres que no se han ablandado completamente. *Sancochado medio cocido.

SALUD *Estado en que el ser orgánico ejerce normalmente todas sus funciones. *Estado de completo bienestar físico, mental y social. *Estado de no enfermedad.

SALVA *Prueba de la comida o bebida servida a los reyes y grandes señores para asegurarse de que no estaba envenenada.

SALVADILLO *Subproducto del trigo, formado por las partículas más finas del salvado.

SALVADO *Cáscara o pericarpio del grano de los cereales que, desmenuzada por la molienda, queda mezclada con la harina.

SALVADO DE ARROZ *Afrecho, subproducto del arroz formado por los tegumentos y las raspaduras resultantes del pulido que se efectúa después de haber descascarillado el grano.

SALVADO DE MAÍZ *Subproducto del maíz formado por las cubiertas del grano.

SALVADO DE TRIGO *Subproducto del trigo formado por las cubiertas del grano y por residuos de harina. Contiene 16% de proteínas.

SALVIA *Salvia officinalis*. *Planta labiada, propia de terrenos áridos e incultos, cuyas hojas, muy aromáticas y amargas, tienen propiedades tónicas y estomacales. **Puddleia lindenii*. Arbusto de la familia de las Loganiáceas, que crece en los páramos de la cordillera de los Andes, y que se emplea como saborizante. Sin. Salvia de páramo.

SALVIA DE PÁRAMO *Salvia.

SALVIA REAL *Pluchea odorata*. *Arbusto de la familia de las Compuestas o Asteráceas; muy ramificado, de hojas oblongas y pilosas, muy olorosas, y flores blancuzcas, azuladas o rosadas, agrupadas en corimbos. Crece en todo el país; se le atribuyen propiedades medicinales y las hojas se usan como condimento.

SAMBUCA *Anisete italiano, de 35°, incoloro, bebido con dos o tres granos de café flotando en la copa, después de haberlo flambeado.

SAMBUMBIA *Zambumbia. *En Cuba, bebida fermentada a base de miel de caña, agua y ají. *En México, refresco hecho de piña, agua y azúcar. *En Colombia, una especie de mazamorra.

SAMOVAR *Especie de tetera rusa con hornillo.

SAMSOE *Queso danés de pasta firme, con sabor que va desde suave hasta dulzón.

SAN BERNARDO *Cultivar de café de porte bajo.

SAN PIERRE *Raza de cerdos en formación lograda en San Pierre de Indiana, EE.UU., a partir de cerdos Chester White y Berkshire.

SAN SIMÓN Y JUDAS *Preparación hecha con queso y papelón.

SANCOCHAR *Cocer ligeramente, sin terminar del todo, la cocción de la vianda. *En Venezuela, cocer completamente un alimento hirviéndolo en agua. Sin. Salcochar.

SANCOCHO *Sopa tradicional que se prepara con pescado, gallina o carne de res, en trozos, y con diversos tubérculos y hortalizas como apio, ayuama, plátano verde, ñame, ocumo, yuca, etc. Se consume generalmente en el almuerzo, como plato principal. Sin. Hervido, Salcocho. *Reunión campestre e informal en la que se ofrece este plato. *Sustento diario.

SANCOCHO CRUZADO *Sopa preparada con distintas carnes al mismo tiempo, verduras y condimentos.

SANCOCHO DE GALLINA *Sopa preparada con carne de gallina, verduras y condimentos.

SANCOCHO DE MERO *Sopa preparada con mero, verduras y condimentos.

SANCOCHO DE PESCADO CON COCO *Sopa de pescado (mero, carite, bagre, jurel o sierra) con pulpa de coco rallada, verduras y condimentos.

SANCOCHO DE RES *Sopa preparada con costilla de res, acompañada de verduras y hortalizas cortadas en trozos.

SANDÍA *Patilla.

SÁNDUCHE *Bocadillo compuesto de dos o más rebanadas de pan, francés o cuadrado, untadas con salsa, relleno con los ingredientes más diversos, como queso, jamón, pollo, etc., y lechuga y otros vegetales como guamición. Se sirve caliente, generalmente a la plancha, o frío. Sin. Emparedado, Sandwich, Sanguche.

SANDUCHÓN *Sánduche elaborado con pan cuadrado, remojado previamente en leche y refrigerado, relleno con los más diversos ingredientes. Se sirve frío.

SANDWICH *Sánduche, en Venezuela.

SANGRADOR *Nombre común a varias especies de peces marinos de la familia Acanthuridae, caracterizada por la presencia de una fuerte espina defensiva a cada lado del pedúnculo caudal. Sin. Navajón.

SANGRE *Humor que circula por ciertos vasos del cuerpo de los animales vertebrados, de color rojo vivo en las arterias y oscuro en las venas. Se compone de una parte líquida o plasma y de corpúsculos en suspensión: hematíes, leucocitos y plaquetas; en algunas especies animales faltan éstas. *Por extensión, se llama sangre al líquido análogo que en muchos invertebrados es de color blanquecino y no contiene hematíes.

SANGRE FRITA *Preparación que consiste en freír la sangre con cebolla, leche de vaca y cuajada.

SANGRÍA *Bebida refrescante compuesta de agua, vino rojo, azúcar, limón, etc. Debe su nombre a su color sangre.

SANGUCHE. Sánduche.

SANÍ. *Brassica juncea*; *Sinapis brassicata*. *Planta crucífera o brasicácea que crece en Mérida y produce una especie de nabo de tierra fría. *Preparación, a modo de salsa o mostaza, obtenida tostando y moliendo las semillas del saní.

SANTA GERTRUDIS *Combinación de ganado vacuno, lograda en el rancho King, Texas, en 1920, a partir de Shorthorn y toros Brahman, y en menor proporción, de Afrikander y ganado criollo tejano.

SAPIDEZ *Característica de un producto que tiene gusto; una sustancia que no tiene gusto se dice que es insípida.

SÁPIDO/DA *Que tiene sabor.

SAPO *Clethra smithii*. *Árbol de la familia Clethraceae, de 6 a 12 m de altura, de hojas ovaladas velludas, flores blancas y fruto carnoso. Crece en zonas áridas. Sin. Aguanoso. **Batrachoides surinamensis*. Pez marino de unos 50 cm de largo y un poco más de 2 kg de peso, de color pardo grisáceo con franjas transversales de tonos más oscuros. Relativamente abundante en el área estuarina del delta de Maracaibo y del golfo de Paria. Es una especie comestible, de carne de excelente calidad, pero que no se comercializa en el país.

SAPO BOCÓN *Amphichthys cryptocentrus*. *Pez marino de hasta 40 cm y un peso de 1,2 kg; de color pardo amarillento, a veces con manchas anaranjadas en la cabeza. Su carne, comestible, es de excelente calidad. Tiene importancia pesquera en la isla de Margarita, especialmente para el consumo local, donde goza de fama como afrodisíaco. Se le consume guisado o sudado.

SAPOARA *Zapoara.

SAPRÓFITO *Organismo vegetal o animal que se nutre de materias orgánicas en descomposición.

SAPUARA *Zapoara.

SAPUCANA *Lecythis elliptica*. *Árbol bajo de cosecha temprana. Sus frutos contienen de 6 a 10 nueces, de alta calidad para el consumo.

SAQUE *Sake.

SARATACO/CA *Se dice de los granos en proceso de cocción, cuando todavía no se han ablandado completamente. Expresa un estado de transición entre lo blando y lo duro, entre lo maduro y lo inmaduro, entre lo crudo y lo cocido. *Se dice de los cambures o bananas o de cualquier fruta que aún no ha llegado a su completa madurez.

SARAZO *Se aplica al maíz que no está completamente seco. *Se dice de los frutos que no han llegado a madurar bien.

SARCHIMOR *Cruce de café, de porte compacto, entre Villa Sarchí y el Híbrido de Timor.

SARCOSINA *Aminoácido no esencial.

SARDINA *Harengula humeralis*; *H. clupeiola*. *Pez planctófago, que se alimenta de fitoplancton y de zooplancton. Forma cardúmenes compactos que se acercan a la costa atraídos por la riqueza de los recursos alimenticios. La sardina fresca, fileteada o entera, es un alimento de bajo costo, rico en proteínas. Abunda en la región nororiental del país. Los desperdicios se utilizan como materia prima en las fábricas de harina de pescado, junto

con otras especies como machuelos, rabo amarillo y arenques. Tiene gran importancia en la industria conservera venezolana.

SARDINAS CARIACO *Plato de la península de Paria, resultante de una combinación de tajadas finas de plátano, sobre las cuales se colocan sardinas fritas, con el agregado de tomate fresco, laurel y limón. Sobre las sardinas se vierte salsa de tomate y pan rallado. Luego el conjunto se hornea.

SARDINETA *Sardina pequeña. *Porción que se corta al queso en lo que sobresale del molde.

SARMIENTO *Vástago de la vid, flexible y nudoso.

SARRACENO *Fagopyrum esculentum*; *F. sagittatum*. *Planta del Asia, parecida al trigo, con granos oscuros que dan una harina gris.

SARRAPIA *Dipteryx odorata*; *Coumarouma odorata*; *D. oppositifolia*; *D. punctata*. *Árbol corpulento de la familia de las Leguminosas, de hojas compuestas y flores rosadas agrupadas en racimos; su madera compacta y de grano fino se usa en carpintería. Abunda en las selvas de la margen derecha del Orinoco. *Fruto de este árbol; drupa ovoideo-oblonga, muy dulce y comestible. *Semilla de esta planta, de agradable olor; contiene cumarina y es usada para fabricar perfumes y dar fragancia al tabaco. Sin. Yape.

SARTÉN *Recipiente poco profundo y de forma circular, provisto de un mango largo, que se emplea en la cocina para freír alimentos.

SARTENADA *Lo que de una vez se fríe en la sartén.

SASARE *En El Tocuyo, estado Lara, granulado hecho con tejas molidas, que se usaba para fregar utensilios de cocina.

SASHIMI *Plato japonés a base de cortes muy menudos de filetes de pescados, mariscos y crustáceos, crudos, sazonados con jugo de limón y salsa de soja.

SATURNISMO *Estado patológico imputable a una intoxicación por plomo, que se manifiesta por diarreas y trastornos digestivos renales y nerviosos. La loza mal barnizada y el estaño impuro pueden liberar plomo y provocar saturnismo.

SAUCE *Plato de la península de Paria, difundido a otras regiones costeras del país, preparado con cabeza de cerdo, menudamente picada, condimentada con limón, ají, cebolla y otras especias que le dan un aspecto de ensalada mixta. Sin. Selse, Serce, Serse.

SAUCE INMIGRANTE *Sauce a base de cabeza de cerdo, pezuñas y papada, típico de las zonas costeras de Venezuela.

SAUTEUSE *Cacerola baja con fondo semi-plano.

SAUTOIR *Cacerola baja.

SAV *Sistema Alimentario Venezolano.

SAVARÍN *Pastel en forma de corona, de pasta de levadura, empapado de jarabe perfumado de ron, adornado con crema, pulpa de frutas o mermelada.

SAZÓN *Gusto que adquiere un alimento cocinado como consecuencia de la adición de condimentos y del proceso de preparación. *Punto de madurez de las cosas.

SAZONAR *Condimentar un alimento con sal, o con otras especias y aromatizantes.

SBRINZ *Queso suizo, de leche de vaca cruda, de pasta extradura.

SCHLACKWURST *Variedad de Salchicha.

SCONE *Pequeño pan escocés, redondo, blanco en el interior y con una corteza bronceada, que se come en el desayuno o con el té.

SCOTCH *Whisky escocés.

SEBASTOPOL *Raza de gansos de origen ruso, de color blanco y plumas rizadas.

SEBO *Secreción de las glándulas sebáceas, compuesta de un 57% de ácidos grasos y el resto de una fracción insaponificable. *Tejido adiposo de los bovinos, ovinos y caprinos, que se emplea en la industria.

SEBUCÁN *Manga cilíndrica, tejida con fibras vegetales, de hasta 2 m de largo por unos 8 cm de diámetro, pisada, especialmente por los indígenas, para exprimir la yuca amarga rallada y extraerle el líquido venenoso o yare, antes de la elaboración del casabe.

SECAR *Extraer la humedad de un cuerpo mojado, o hacer que se exhale de él, aplicándole aire o calor.

SECO *Plato salado que no tiene caldo y que se sirve en cualquiera de las comidas principales del día. *Conjunto de alimentos, exceptuando la sopa, que se sirve en una comida.

SED *Sensación que se presenta generalmente en la boca y en la garganta, unida al deseo vehemente de beber.

SEDIMENTACIÓN *Deposición del sedimento de un líquido.

SEFOLETTE *Quesillo o flan con leche, huevos, canela y ron, preparado en la península de Paria.

SEGUNDILLA *En Mérida, comida que se toma después de dos horas de haber ingerido la comida principal.

SEGUNDILLO *Segunda porción de pan, menor que la primera y principal, que suele darse en la comida a los religiosos.

SEIBÓ *Mueble provisto de estantes y gavetas en el que se guardan los objetos de servicio de la mesa, generalmente colocado en el comedor.

SEJE *Jessenia bataua*. *Palmera de tronco cilíndrico, liso, inerme, de 12 m de altura y 20 cm de grueso, que crece en Guayana. *Fruto carnoso con una semilla del tamaño de la nuez moscada, densamente cubierta de fibras sueltas. Del tronco

se extrae un vino muy apreciado en el Alto Orinoco, y del fruto un aceite mantecoso medicinal contra la tuberculosis. Sin. Bobei, Hoko. *También se llama seje a la palma *Oenocarpus bacaba*. De su fruto los indígenas yanomami preparan una bebida para acompañar el consumo de plátano asado.

SELECCIÓN ALIMENTARIA *Tendencia del animal o del humano a elegir una variedad de alimentos disponibles, logrando así la dieta característica de la especie. Encontramos así los seres omnívoros, que comen una amplísima variedad de cosas, y los seres de alimentación especializada, que consumen un único tipo de alimento (El koala come sólo hojas de eucalipto). Los animales omnívoros están más expuestos que los de alimentación especializada al riesgo de la comida tóxica y, además, requieren procedimientos más elaborados para asegurarse una dieta equilibrada.

SELENIO *Elemento metaloide. Excelente fuente alimenticia de este oligoelemento son los mariscos, el hígado, el riñón y los huevos. Los cereales y las leguminosas pueden ser buenas fuentes dependiendo del contenido de selenio de las tierras. En el cuerpo es parte de una enzima que inactiva peróxidos antes de que formen radicales libres; de esta forma sustituye a la vitamina E en algunas de sus funciones.

SELLAR *Plantar, sembrar, cubrir una tierra completamente con un cultivo. *Freír una carne a fuego alto hasta que los bordes se doren para guardar adentro los jugos.

SELSE *Sauce.

SELTZ *Dícese del agua carbónica natural o preparada de modo artificial, gasificada con gas carbónico bajo presión.

SEMERUCA *Fruto del semeruco, drupa globosa de aproximadamente un centímetro de diámetro, de color rojo, sabor dulce ácido, con un rico contenido de vitamina C.

SEMERUCO *Malpighia glabra*. *Arbusto o árbol pequeño de la familia de las Malpigiáceas, de hojas elípticas opuestas y flores rosadas, pe-

queñas y escasas. Crece en zonas cálidas y ocasionalmente es cultivado en jardines.

SEMILLA *Óvulo fecundado de los vegetales, contiene el embrión de la futura planta, rodeado de la reserva de sustancias nutritivas suficientes para mantenerlo hasta que pueda alimentarse por sí mismo.

SÉMOLA *Producto de molienda obtenido a partir de cereales de almendra córnea o vítrea, no harinosa (trigo duro, sorgo, mijo, etc.). *Pasta de harina de flor reducida a granos muy menudos y que se usa para sopa.

SEMPERFLORENS *Cultivar de café de porte alto.

SENSÉN *Comida típica de la península de Paria, bajo la influencia hindú de Trinidad, que consiste en sancochar los frijolitos largos, cortados, y mezclarlos con zumo de coco y curry.

SEÑORITAS *Pan en forma de bastoncitos delgados. Sin. Grisines.

SEPIA *Sepia officinalis*. *Molusco cefalópodo, de cuerpo ovoideo, carnoso y deprimido, bordeado de un par de aletas con diez brazos.

SEQUERO *Terreno sin riego, donde se cultivan tunas, etc., en tierras secas.

SERCE *Sauce en el estado Falcón.

SEREPE *Desecho menudo de cosas como corteza de frutas, aserrín, migas de pan o de arepa, cáscara de maíz, de café o de lo que no pasa por el colador.

SERESERE *En los Llanos, resto de comida o de bebida.

SERETA *Colador de cocina rústico, hecho con fibras vegetales.

SERINA *Aminoácido no esencial.

SEROTONINA *Amina. Neurotransmisor que funciona en el centro del sueño en el cerebro. El

consumo de una comida rica en hidratos de carbono suele elevar el nivel de esta sustancia, el cual se relaciona en ciertos individuos con la sensación de somnolencia y la incapacidad para concentrarse.

SERRUCHO *En Margarita, catalina, galleta dulce, pero de forma alargada y con los bordes aserrados.

SERSE *Sauce.

SERVICIO *Doméstica.

SERVILLETA *Pieza de tela o papel para protegerse el vestido o limpiarse los labios cuando se come.

SERVILLETERO *Aro que sujeta la servilleta.
*Dispositivo para guardar las servilletas.

SÉSAMO *Ajonjolí.

SESO VEGETAL *Aki.

SESOS *Cerebro de los animales en particular del cordero, carnero, vaca, cerdo, con el cual se prepara un plato popular.

SETA *Hongo comestible. El nombre se emplea genéricamente para cualquier hongo de sombrillo o casquete, entre cuyas especies las hay comestibles y venenosas. La mayoría de las especies contienen cerca de un 90% de agua, y tienen un bajo contenido en calorías, pocas grasas, alto valor proteínico y varios minerales y vitaminas.

SFINCIONE *Suerte de pizza, típica de Sicilia, hecha con una pasta blanda, amasada, cubierta de trozos de tomate y aros de cebolla y rociada con aceite de oliva, sal y ajo picado, que se cuece en horno de piedra. También se le agregan aceitunas negras deshuesadas, y se espolvorea con orégano y queso de oveja. Es comida de "gente pobre" en la región.

SHAKER *Utensilio metálico de bar para mezclar, con hielo, los ingredientes de un coctel.

SHERRY *Nombre común del vino de Jerez en Inglaterra.

SHORTHORN *Raza vacuna de origen inglés especializada en la producción de carne.

SIBARITA *Aficionado a placeres como la buena mesa y la vida regalada. Viene de Sybaris, ciudad de la Magna Grecia, célebre por su riqueza y la vida de lujo de sus pobladores.

SIDRA *Bebida alcohólica de 5°, obtenida por la fermentación del zumo de manzanas.

SIERRA *Scomberomorus regalis*. *Pez marino, del mismo género del carite, pero mucho más grande, que tiene en ambos lados del cuerpo dos líneas de color amarillento pardo y manchas ovaladas del mismo color; su carne es exquisita.

SIERRA NEGRA *Oxydoras niger*. *Pez de agua dulce, de color marrón oscuro y aletas negras. Tiene escaso interés comercial y su captura sirve de alimento entre los pobladores ribereños. Se encuentra en la cuenca del Orinoco.

SIETEPOTAJES, LOS *Conjunto de manjares que se comen el Jueves y Viernes Santos y comprenden: sopa; arroz; pescado; macarrones; ensalada de zanahoria, cebolla, lechuga y remolacha; huevos; torta y dulce. Es comida del Norte de Santander, en Colombia, y de algunas partes de los Andes venezolanos, con el nombre de "siete platillos".

SIFÓN *Recipiente herméticamente cerrado, del que sale líquido a presión.

SILBATO *Corte oblicuo pequeño, por donde respira el aire o se rezuma un líquido.

SILO *Reservorio de amplias dimensiones que sirve para el almacenamiento de productos agrícolas de humedad baja (cereales, azúcares) o incluso productos muy hidratados (forraje verde). *Lugar subterráneo y seco en donde se guarda el grano.

SIMPLE *Puro, sin composición ni mezcla.
*Desabrido, falta de sazón.

SINARO *Jumangue.

SINCARPO *Fruto múltiple formado por muchos frutos pequeños unidos entre sí.

SINDHI *Raza cebú originaria de Paquistán, de animales pequeños y de pelaje rojo.

SINÉRESIS *Desprendimiento de líquido una vez formado un coágulo o después de la retracción de un producto en estado gelificado, como yogur, postres, etc.

SÍNTESIS *Proceso químico que permite obtener sustancias, que, por lo general, se dan también en la naturaleza, partiendo de sus componentes.

SIPA *En Lara, pasta granulosa que sobra después de colada o filtrada la infusión de café. Sin. Cipa.

SIPERO *En Guárico y Lara, bolsa de lienzo donde se cuele el café.

SIPO *Residuo de alguna preparación que ha sido colada. Sin. Borra.

SIROPE *Almíbar, jarabe.

SISA *Lo que se hurta en la compra diaria de comestibles y otras cosas menudas.

SISAL *Agave sisalana*. *Hierba gigantesca, de hasta 15 m de alto, de tallo cubierto por un centenar o más de hojas largas y succulentas. Se usa principalmente por su fibra, que se emplea para elaborar cordeles y redes, y por sus hojas, de las cuales se obtienen bebidas, frescas o fermentadas.

SLIVOVITZ *Licor destilado.

SOASAR *Asar ligeramente, sin cocinar completamente el alimento.

SOBADO/DA *Dícese del bollo o torta a cuya masa se ha agregado aceite o manteca.

SOBRA *Lo que queda de la comida, o de otras cosas.

SOBRADO/DA *Resto de comida.

SOBRANTE *Nombre dado a la yema floral del cambur en los estados Sucre, Anzoátegui, Monagas, Nueva Esparta, Bolívar y Apure.

SOBRASADA *Embuchado grueso de carne de cerdo muy picada y sazónada con sal y pimentón molido.

SOBRASAR *Amontonar brasas al pie de la olla para cocer el alimento contenido en ella, en menor tiempo o mejor.

SOBREALIMENTACIÓN *Suministro adicional de alimentos que se da a humanos y animales con propósitos diversos. *La ingestión excesiva de alimentos, y con ella de energía, durante cierto período de tiempo, termina por producir sobrepeso u obesidad.

SOBREASAR *Colocar directamente al fuego lo que ya estaba asado o cocido para tostarlo.

SOBREMESA *Tiempo que se está a la mesa después de haber comido.

SOBRENADAR *Flotar, mantenerse encima de un líquido sin hundirse.

SOBREPESO *Estado patológico resultante del consumo prolongado de una cantidad excesiva de alimentos, y, por consiguiente, de un exceso calórico. El sobrepeso tiene dos variantes: el exceso de peso y la obesidad. El exceso de peso puede obedecer a causas muy diversas, por ejemplo, un desarrollo óseo o muscular excesivos o la retención de líquidos, mientras que la obesidad es la acumulación excesiva de grasa en el cuerpo que resulta perjudicial para la salud.

SOBRIO *Moderado en el comer y beber.

SOCA *Nombre que se le da a los pastos perennes en potreros con mucho tiempo de establecidos, que generalmente después del corte resultan raquíuticos y cloróticos. *Planta de la caña de azúcar que ya ha sido cortada una vez. *Último retoño que da la caña de azúcar y suele servir para trasplantarla.

SOCALAR *Se denomina así a la tarea de cortar las plantas pequeñas que nacen debajo de la vegetación alta.

SOCONUSCO *Chocolate especial mexicano, se le agregaban los llamados polvos de Soconusco o pinole, que le daban exquisito olor y sabor.

SODA *Agua gaseosa, generalmente poco mineralizada, que contiene ácido carbónico en disolución.

SODIO *Electrolito mayoritario del líquido extracelular, donde juega un papel primordial en la presión osmótica y la retención de agua.

SOFREÍR *Freír un alimento en forma rápida y superficial. *Cocinar con poca grasa, a fuego lento y moviéndolo continuamente.

SOFRITO *Fritura en aceite, compuesta de tomate, cebolla, ajo y otros ingredientes, que se usa para realzar el sabor de numerosos guisos.

SOFRITO COMPLETO *Producto industrializado para ofrecer un sustituto funcional a la laboriosa preparación casera del sofrito. Se elabora con aditivos: cloruro de sodio, azúcares no reductores, ácido cítrico, vinagre, especias y los componentes del sofrito picados finamente. Se presenta en envases de vidrio y se emplea para aderezar y cocinar carnes y pescados.

SOISOLA *Macagua.

SOISOLA PATA ROJA *Macagua.

SOJA *Soya.

SOLANINA *Alcaloide propio de la papa, el tomate, etc., que se acumula en sus partes verdes.

SOLOMILLO *Lomo, en España.

SOLOMO ABIERTO *Corte de carne, que se obtiene de la paleta o paletilla de la res.

SOLOMO DE CUERITO *Corte de carne de primera calidad que se obtiene de la parte superior de las costillas de la res.

SOLUBLE *Que se puede disolver o desleír.

SOLUBLES DE PESCADO *Subproductos obtenidos del caldo concentrado del pescado que queda de la extracción del aceite de pescado y de la elaboración de la harina de pescado. Contiene 33% de proteínas y de 2 a 6% de grasas. Son ricos en vitaminas del complejo B.

SOLUCIÓN *Disolución de un cuerpo sólido en un líquido. *Líquido que contiene un cuerpo disuelto.

SOLUCIÓN SALINA FISIOLÓGICA *Sustancia de composición semejante al plasma sanguíneo, isotónica para los tejidos y que guarda equilibrio tónico al entrar en contacto con aquél. La más común es el cloruro de sodio y la solución de Ringer, empleadas en la rehidratación.

SOLVENTE *Sustancia que puede disolver, es decir, que produce una mezcla homogénea con otra.

SOMMELIER *Encargado del servicio de vinos en un restaurante. Sin. Sumiller.

SONCOYA *Manirote.

SOPA *Cualquier plato a base de caldo con carne, pollo o pescado, papas, apio, zanahoria, etc., picados en trozos pequeños, con legumbres, aliños y especias en combinaciones variadas. *Preparación espesa que resulta de la trituration de hortalizas, en cuya elaboración pueden entrar otros ingredientes. Tenemos la sopa o crema de apio, de auyama, de remolacha, de champiñones, de verduras, etc. *Pedazo de pan empapado en un líquido. *Plato de rebanadas de pan, fécula, arroz, o pastas, y caldo. *Plato compuesto de un líquido alimenticio y de rebanadas de pan. *Comida que dan a los pobres en los conventos.

SOPA DE RETALLONES *Sopa hecha con trozos menudos de carne, de pollo o de pescado y con otros alimentos que hayan sobrado de comidas anteriores.

SOPA DORADA *Sopa bolivareña hecha con yema de huevo, pan, azafrán, y a veces nuez mos-

cada y otras especias. Es reputada como vigorizante sexual.

SOPENCO *Mezcla de comida desagradable, en la primera mitad del siglo XIX.

SOPERA *Recipiente utilizado para servir la sopa en la mesa.

SOPETEAR *Probar la comida antes de ser servida, o del plato de otro tomando porciones pequeñas con un cubierto. *Mojar repetidas veces el pan en el caldo de un guisado.

SOPLAR *Despedir aire con violencia por la boca.

SOPLILLO *Buñuelos de pasta esponjosa y delicada, elaborados con azúcar, agua, corteza de limón, manteca, harina de trigo y huevos. Algunos se hacen con agua de flor de naranja (soplillos de naranja) o con agua de rosas, azúcar, clara de huevo y carmín en polvo (soplillos de rosa). Sin. Suspiros de monja.

SORBER *Beber aspirando.

SORBETE *Refresco de jugo de frutas con azúcar, o de agua, leche o yemas de huevo azucaradas, al que se da cierto grado de congelación pastosa, gracias a la cual forma copete en los vasos en que se sirve.

SORBITOL *Edulcorante artificial.

SORBO *Acción de sorber. *Porción de líquido que se puede beber de una vez.

SORGO *Sorghum vulgare*; *S. bicolor*. *Planta gramínea o poácea con varios cultivares, unos cultivados por sus granos, otros para forraje o para azúcar. Entre los primeros encontramos los millos, que son sorgos, de medianos a altos, de panícula corta y elipsoidal y granos grandes con endosperma córneo, delgado y uniforme. La mayoría de los sorgos son plantas de macolla, con un tallo central que brota de la semilla. Los sorgos de grano se utilizan para la alimentación humana y animal, especialmente en los países de África tropical. Sin. Zahína.

SOROCHO/CHA *Se dice del fruto que no ha madurado bien. *Se aplica a los alimentos que en el proceso de cocción no se han ablandado lo suficiente.

SORUPO *En Zulia, miel fermentada que se utiliza para fabricar aguardiente. *Desecho del aguardiente de caña.

SOSO/SA *Que no tiene sal, o tiene poca.

SOUFFLÉ *Suflé.

SOUPÇON *Cantidad muy pequeña de un ingrediente.

SOYA *Glycine mas*; *G. soja*. *Planta baja, de hasta 50 cm de altura, formada por un tallo central que emite hacia arriba ramas en ángulo agudo. Leguminosa de cultivo muy antiguo en Asia, introducida en Occidente hacia 1860, es muy importante en la alimentación, tanto humana como animal. Las hebras o hilos, parte comestible de la planta, son muy ricos en proteínas y grasas, y pueden comerse verdes, molidos para obtener aceite o harina o preparados en forma de proteína vegetal texturizada (PVT), con una apariencia similar a la carne, de la cual puede ser un sucedáneo. Sin. Soja.

SOYA, ACEITE DE *Aceite derivado de la soya, poco coloreado, de gusto característico y de densidad igual a 0,92.

SPAGHETTI *Espagueti.

STEAK *Voz inglesa que significa lonja o tejido.

STILTON *Queso inglés de leche de vaca, de pasta amarillenta y venas azuladas.

STOUT *Cerveza de 7 a 8 grados, de alta fermentación.

STROGONOF *Guiso ruso de carne en salsa con pepinillos y champiñones.

SUAVE *Liso y blando al tacto.

SUBSTANCIA *Sustancia.

SUCCIONAR *Chupar.

SUCEDÁNEO *Dícese de la sustancia que por tener propiedades parecidas a la otra, puede reemplazarla. En el caso del café, varios productos, granos o semillas se usan para sustituirlo, a veces para adulterarlo; entre ellos tenemos: arvejas (*Pisum sativum*), maíz (*Zea mays*), quimbombó (*Hibiscus esculentus*), brusca (*Cassia occidentalis*), titiara o conopia (*Renalmia aromatica*), semillas de lechosa (*Carica papaya*), quinchoncho (*Cajanus cajan*). Estos distintos granos o semillas se tuestan, se muelen y se prepara la infusión tal como se procede con el café.

SUCHE *Aplicado a ciertos frutos (especialmente verduras), agrios, duros y astringentes por no estar en sazón. *Aplicado a un fruto, que está medianamente maduro.

SUCULENTO *Sabroso, nutritivo.

SUCUMBÁS *Rabipelado.

SUDAR *Rehogar, preparar a fuego lento con poco líquido y tapado.

SUERO *Leche fermentada que se utiliza como alimento. *Residuo de la coagulación de la leche en la fabricación de quesos. Sólo contiene 7% de materia seca y es pobre en principios nutritivos. *Popularmente, solución salina fisiológica.

SUFLÉ *Preparación, generalmente dulce, con crema o natillas y claras batidas, cocida al horno para que la mezcla infle. Sin. Soufflé.

SUFRATAR *Napar una carne o pescado con una salsa, que, al enfriarse, permanece sobre la preparación.

SUINOCULTURA *Rama de la zootecnia dedicada a la cría, el mejoramiento y la explotación de los cerdos.

SUIZA *Raza vacuna de doble propósito (carne y leche), que ha derivado, en su tipo americano, a la producción de leche y, en su tipo europeo, a la producción de carne.

SUKIYAKI *Plato japonés que consiste en finas lonjas de carnes, legumbres, vermicelli, tofu, salteadas en una sartén y sumergidas en huevo crudo.

SUKUTUKA *Bebida refrescante yekuana hecha a base de yuca.

SULFITO *Agente blanqueador utilizado frecuentemente en tecnología alimentaria (vino, frutas, verduras), que inhibe la formación de sustancias coloreadas durante las reacciones de pardeamiento tanto enzimático como no-enzimático.

SULÚ *Maranta arundinacea*. *Planta herbácea de tallo recto, duro y ramificado a la parte superior. *Raíz de esta planta, tuberosa o en forma de rizoma prolongado, carnosa, blanca y contiene una fécula muy fina, usada en la alimentación de los enfermos o en la preparación de ciertas pastas dulces. *Harina de esta planta. Sin. Arrow-root. *Alimento infantil, hecho en Sucre con fécula obtenida de ocumo rallado o del bulbo de pericaguá, que se mezcla con leche y azúcar, para formar un atol blanco opaco. *Casigua.

SUMERGIR *Meter una cosa debajo de un líquido.

SUMILLER *Sommelier.

SUNDAE *Crema helada de frutas, cubierta de mermelada o de jarabe, que se solía comer el día domingo (sunday), en Estados Unidos, de allí su nombre.

SUPÉ *Plato hecho con carne hervida aderezada con salsa, que se come especialmente en la cena. Probablemente derivada de "chupe", voz quechua que significa potaje de caldo con papas y carne; otros la hacen derivar del francés "souper" (cena). Es plato típico de El Tocuyo, estado Lara.

SUPIA *En los Andes, guarapo fuerte. *Residuo o sedimento, especialmente de un alimento.

SUPLEMENTACIÓN CON AMINOÁCIDOS *Adición de uno o más aminoácidos a un alimento, con el objeto de mejorar su perfil de aminoácidos y, por ende, mejorar su valor nutritivo.

SUPREMA *El mejor pedazo de un ave, pescado u otras carnes, sin espinas ni piel ni huesos.
*Pechuga de ave.

SURTIDOR *Chorro de agua que brota particularmente hacia arriba. *Artefacto que sirve un líquido, generalmente agua.

SUSHI *Comida típica del Japón, que consiste en un sustituto de pequeños cortes de pescado fresco sobre arroz frío ligeramente sazonado con vinagre. Anteriormente era una forma de conservar el pescado, cubriéndolo con arroz, que, al tiempo, fermenta.

SUSPENSIÓN *Compuesto que resulta de disolver cualquier coloide en un fluido.

SUSPIRO *Dulce de forma redondeada y cocido al horno, hecho con azúcar en polvo y claras de huevo batidas a punto de nieve.

SUSPIROS DE MONJA *Soplillo.

SUSTANCIA *Cualquier cosa con que otra se aumenta y nutre. *Jugo de ciertas materias alimenticias. *Parte nutritiva de los alimentos. Sin. Substancia.

SUSTENTO *Lo que sirve para proveer la energía y los nutrientes requeridos para mantener las funciones normales de los seres vivos. *Mantenimiento, alimento.

SUSTITUTO *Producto o mezcla alimentaria que se utiliza para reemplazar a otra.

SUSURE *Arbolillo del estado Falcón, que produce una frutilla negra de sabor agradable.

SUTAPE *Residuo del cacao que queda en la piedra de moler, recogido con agua y hervido.

SUZETTE *Preparación de crêpes, perfumada con curaçao.

TABACO *Nicotiana rustica; N. tabacum*. *Planta solanácea americana. *Hojas de esta planta, que se preparan para ser fumadas, mascadas o aspiradas en polvo por las narices. *Cigarro hecho de un rollo de hojas de tabaco sin otra envoltura.

TABACO EN RAMA *Tabaco desprovisto de nervaduras, enrollado y curado, para masticar o fumar.

TABACO GUÁCHARO *Variedad de tabaco de hojas pequeñas, abonado con excremento del pájaro guácharo, y del cual se hace un cigarro.

TABASCO *Pimentón de Tabasco, México, utilizado como condimento. *Salsa del mismo nombre elaborada con ese pimentón, agua, sal y vinagre.

TABERNA *Tienda donde se vende al por menor cerveza, vino y otras bebidas espirituosas.

TABERNUCHO *Taberna pequeña y de mala apariencia.

TABIL *Mezcla de especias de la cocina árabe.

TABINA *Vaina y semilla de las leguminosas, cuando están verdes.

TABLA DE QUESOS *Servicio de diferentes tipos de quesos ofrecido en un agasajo, reunión festiva o restaurante para que el consumidor elija a su gusto.

TABLE D'HÔTE *Mesa común donde los comensales se sientan de acuerdo con su llegada y donde la comida se sirve a hora fija, y todos los platos a la vez.

TABLETA *Porción pequeña y rectangular de cualquier confitura seca. *Pastilla de chocolate.

TABLÓN *Medida de superficie usada en el estado Miranda, equivalente a 100 tareas. *Medida agraria usada por los campesinos de Tacagua, Distrito Federal, equivalente a una hectárea.

TABO *Vasija hecha con la cáscara interior del coco.

TABÚES ALIMENTARIOS *Actitud negativa impuesta por la sociedad, por un grupo dentro de ella o por la religión, con respecto a la manipulación, consumo o mezcla de determinados alimentos. La infracción de esta regla suele conducir a "sanciones" de tipo mágico-religiosas. *Algunos tabúes comunes han sido los siguientes: a la recién parida le estaba prohibido el consumo de una serie de alimentos que podían afectar tanto a ella como al lactante. Entre esos alimentos prohibidos estaban los huevos, que podían producirle "avertones"; el aguacate, que le produciría diarrea al lactante; el zumo de limón, que le "cortaba" la sangre a la madre y aguaba su leche. Además de esto, en otras partes persistieron muchos tabúes, hasta hace poco tiempo. Entre ellos: el consumo de carite o sardina se prohibía a los enfermos de conjuntivitis virulenta (ceguera), pues tendrían fuertes dolores oculares y corrían el riesgo de quedar ciegos; las castañas no debían comerse con leche, a riesgo de sufrir fuertes indigestiones; las semillas de guayaba, de tomate, y los granos en general producirían apendicitis a quien los comiese. La sentencia popular habla por sí sola: "jugo de día, oro; al mediodía plata; de noche, mata", prohibiendo el consumo de jugos por la noche. La lechosa nunca debía comerse con leche, pues produciría "intoxicaciones muy graves"; el consumo excesivo del limón aguaba la leche; la patilla y el alcohol consumidos juntos constituían un veneno muy activo, etc.

TABULE *Ensalada árabe con trigo partido fino, tomate, especias, yerbabuena o menta, macerado al limón y al aceite de oliva.

TACA *Marisco chileno, comestible, de concha casi redonda.

TACACO *Polakowskia tacaco*. *Trepadora anual de hasta 10 m de largo, de origen centroamericano. *Fruto de esta planta, de 4 a 7 cm de largo. Se come cocinado, o tierno, preparado en encurtido.

TACAMAHACO *Protium tacamahaca; P. heptaphyllum*. *Árbol resinoso y corpulento, abundante en los Llanos y Guayana. Su fruto es una drupa coriácea, tardía en abrirse, comestible.

TACHA *Paila en la cual se termina de cocer el melado de la caña de azúcar hasta el punto de cristalización. Sin. Tacho.

TACHERO/RA *Obrero que maneja los tachos en los ingenios de azúcar.

TACHO *Vasija de metal, de fondo redondeado. *Tacha.

TACHUELA *Taza de plata provista de asas que usaba la gente adinerada para tomar agua. *Escudilla de metal empleada para calentar algunas cosas.

TACO *Entremés, canapé, alimento en pequeñas porciones que se consume generalmente fuera de las horas habituales de las comidas. *Comida. *Alimento ligero que se toma antes de las comidas principales. *Bocado para entretener al estómago en el intervalo de las comidas.

TACÓN *Plato dulce hecho con ruedas de pan duro que se pasan por un batido de huevo y luego se fríen, se bañan con melado de papelón y se sazonan con clavo y canela. Sin. Tacón señorial.

TACÓN SEÑORIAL *Tacón.

TACSO *Curuba.

TAFIA *Aguardiente cubano de 40°, a base de caña de azúcar.

TAGLIATELLE *Pasta alimenticia italiana, en forma de cinta alargada, generalmente coloreada de verde o rojo por la adición de puré de espinacas o de rábano.

TAGUARA *Tienda muy pequeña y poco surtida donde se venden algunas comidas y bebidas alcohólicas; puede estar en un lugar fijo o ser móvil. *Por extensión, y despectivamente, cualquier tienda modesta.

TAGUARITA *Establecimiento muy pequeño donde se va a picar, es decir, a consumir alimentos ligeros.

TAGUATAGUA *Parchita de montaña.

TAHINE *Crema de ajonjolí, típica del Líbano.

TAHONA *Casa en que se cuece pan y se vende al público.

TAJADA *Trozo de un alimento, especialmente carne. *Lonja larga y delgada de plátano maduro frita en aceite o manteca.

TAJADERA *Cuchillo en forma de media luna para cortar el queso, el turrón, etc.

TAJALÍ *Trichiurus lepturus; Lactephrus tricornis*. *Pez marino de cuerpo plateado uniforme y brillante con la parte dorsal gris amarillento con borde oscuro, que puede llegar a 1,5 m de longitud, incluyendo la cola, que es larga y delgada. Su carne es muy estimada. Se comercializa generalmente en fresco y su pesca, artesanal, es de cierta importancia.

TAJAR *Dividir una cosa en partes con instrumento cortante.

TALCARÍ *Talkarí.

TALEGGIO *Queso italiano, de leche de vaca, de pasta grasa y perfumada.

TALKARÍ *Plato típico de la región oriental, especialmente de Paria y Güiría. De origen hindú, procede de la cercana isla de Trinidad. Se prepara a base de chivo o de gallina, con el agregado de orégano, clavos de especia, pimentón, ajo, vinagre, pimienta negra, aceite o leche de coco, cebolla, tomate y vino. Algunos le añaden trozos menudos de papas o de castañas. Se sazona con masalá, una especie de curry. *Potaje típico de Margarita a base de carne de chivo con ají. Sin. Talcarí, Tarcarí.

TALLADA *En Táchira, cuando las papas están en condiciones de ser plantadas, porque sus yemas ya han comenzado a desarrollarse. Sin. Grelada.

TALLARÍN *Pasta italiana en forma de una cinta muy estrecha y alargada. Sin. Fettuccine.

TALVINA *En Táchira, alimento para las vacas y bestias de silla, que consiste en una mezcla de afrecho de trigo, levadura de pan y agua.

TAMAL *En México y América Central, especie de pastel o empanada de harina de maíz, rellena con diversos ingredientes, que se cuece envuelta en hojas de plátano o de hojas que envuelven la mazorca de maíz.

TAMAMURI *Brosimum lactescens*. *Árbol alto, de las Moráceas, de corteza gris-rojiza que exuda látex blanco al cortarse. Su pulpa se emplea como alimento, en crudo; su semilla, en crudo, cocida con sal o asada, así como su látex.

TAMAR *En el Occidente del país, bollo de harina de maíz cocido en agua, relleno con algo de carne guisada. En algunos países lleva, además, uvas pasas. Sin. Tamare.

TAMARA DE RESTINGA *Leonia glycyarpa*. *Árbol alto que crece a la orilla de los ríos amazónicos. *Fruto de este árbol, deprimido-globoso, con pulpa gelatinosa, blanca, escasa, de sabor dulce, que se come cruda.

TAMARE *Tamar.

TAMARILLO *Tomate de árbol.

TAMARINDO *Tamarindus indica*. *Árbol de copa hemisférica, que alcanza hasta 25 m de altura. Originario de África, fue introducido en América en el siglo XVI. En la vaina se encuentra la pulpa, utilizada para preparar refrescos o mermeladas; también se come directamente. Sus semillas son comestibles, tostadas o hervidas. La pulpa es ácida y tiene de 8 a 12% de ácido tartárico, y contiene, además, de 30 a 40% de azúcares, 3% de proteínas y un buen contenido de vitamina B, hierro y calcio.

TAMARINDO CHINO *Averrhoa carambola*. *Frutal perteneciente a la familia de las Oxalidáceas. Árbol bajo, muy ramificado, originario de los trópicos de Asia. Los frutos son elipsoidales u ovoides, con cinco prominencias longitudinales y miden de 6 a 12 cm de largo por 3 a 6 cm de ancho. El epicarpio es amarillo, duro y brillante; el

mesocarpo amarillo, carnoso y ácido. *Fruto de este árbol, que se prepara en conservas o jaleas, o se come crudo o se usa para preparar jugos. Tiene un buen contenido de vitaminas A y C. Sin. Carambola, Carambolo.

TAMARO *En Apure y Guárico, porción de masa de harina de maíz aderezada con queso o con los ingredientes sobrantes de la elaboración de las hallacas, que se cuece envuelta en hojas de cambur.

TAMBIS *Syzygium aqueum*. *Árbol bajo de hojas oblongas o elípticas y flores blancuzcas o amarillentas. *Fruto de este árbol, de 1,5 a 2 cm de largo, rojos o blancos con manchas rojizas, pulpa blanca, esponjosa y fragante.

TAMBOR *Tamiz de repostería para cernir el azúcar.

TAMIZ *Cedazo.

TAMIZAR *Pasar una cosa por un cedazo o tamiz.

TAMO *Pajas secas de trigo, que quedan en los campos de cultivo después de la siega, y se emplean como forraje. *Conjunto de hojas secas de la caña de azúcar que se utiliza en el campo para techar, construir chozas o como combustible. *En Trujillo, forraje de cañas de trigo secas.

TAMPALA *Amaranthus gangeticus*. *Planta herbácea de las Portulacáceas. Se cultiva por su grano comestible en las tierras altas de los trópicos.

TAMUGA *Bebida indígena preparada a base de maíz.

TAMWORTH *Raza de cerdos de origen inglés.

TANACETO *Tanacetum vulgare*. *Hierba saborizante de la familia de las Compuestas o Asteráceas.

TANDOURI *Preparación hindú de pollo marinado, y luego asado en un horno de tierra cocida llamado tandour.

TANELA *Pasta de hojaldre adobada con miel.

TANGELO *Citrus reticulata* x *Citrus paradisi*. *Cítrico, fruto de tamaño de una naranja dulce, de sabor muy agradable.

TANGKONG *Ipomoea aquatica*; *I. reptans*. *Planta baja, de tallos y follaje suculentos. Sus tallos se emplean en la preparación de ensaladas o cocinados en sopas.

TANGOR *Citrus reticulata* x *Citrus sinensis*. *Cítrico, híbrido estadounidense.

TANIA *Ocumo.

TÁNICO/CA *Que contiene tanino.

TANINO *Sustancia astringente de origen vegetal presente en ciertas semillas de cereales y leguminosas, así como en los forrajes.

TANQUE *Depósito donde se almacena agua u otro líquido.

TAPA *En España, pequeña ración de comida, fría o caliente, que se sirve para acompañar la bebida. Esta costumbre nació en Andalucía. Sin. Pasapalo.

TAPACOA *Arreve.

TAPACULO **Carica cauliflora*. Árbol de la familia de las Caricáceas, de hojas grandes acorazonadas y palmeadas que se concentran en la parte apical del tronco, flores de color crema y fruto aovado del que solamente la envoltura de la semilla es comestible. Sin. Papayito. **Achirus lineatus*. Pez de cuerpo plano y elíptico, oscuro y manchado en la parte superior, y blanco en la parte inferior; su carne es exquisita y fina. Vive en los fondos marinos.

TAPADO *Preparación culinaria que se asa en un hoyo hecho en tierra.

TAPARA *Fruto de la *Crescentia cujete* y de la *Lagenaria siceraria*. Flores blancas, planta rastreira. Los frutos de esa planta se usan en los campos y pueblos del interior con diversas aplicaciones:

como vasija para cargar agua, cachaza, melado; para hacer suero, y para poner en reposo la leche de manera que se le pueda extraer la mantequilla; atada a un largo y delgado palo, se usa en los trapiches para manipular el proceso de la cocción del guarapo de caña. Frecuentemente se le designa totumo y se refiere a *Crescentia cujete*. En este caso, se refiere a un árbol de las Bignoniáceas, cuyos frutos proporcionan las totumas, carebes, maracas, etc. *Recipiente hecho con este fruto cuando tiene forma de pera, de manera que permite dejarle un pequeño orificio y taparlo. Se usa para guardar líquidos. *Nombre del fruto del taparo.

TAPARITA *Taparo pequeño, que se utiliza en la cocina margariteña para guardar la manteca sobrante de las frituras. Conservada en taparitas, esta manteca tarda en enranciarse. Se emplea también para guardar licores.

TAPARO *Totumo.

TAPARUMBO *Arreve.

TAPATUMBO *Arreve.

TAPENADE *Condimento a base de alcázaras, anchoas y aceitunas negras.

TAPERIBA *Spondias dulcis*; *S. cytherea*. *Árbol alto que crece en la Amazonia. *Fruto de este árbol, drupa elipsoidal, de cáscara amarilla, pulpa carnosa, jugosa y amarillenta, de sabor agri dulce, que se consume cruda o se emplea para la fabricación de licores, refrescos, jugos y mermeladas. Sin. Ambarella, Jobo de la India, Mango jobo.

TAPIOCA *Fécula de yuca, endurecida y granulada.

TAPIR *Danta.

TAPIRAMO *Phaseolus lunatus*. *Hierba voluble, de la familia de las Leguminosas, de tallos velludos, hojas compuestas de tres hojuelas aovadas, flores pequeñas, blanco-verduzcas, agrupadas en racimos de hasta 15 cm de largo y legumbre con 2 ó 4 semillas de formas y colores diversos. *Semilla de esta planta de sabor algo agrio, comestible.

TAPÓN *Tarugo de corcho con que se cierran las botellas de vino, muy importante para su correcta crianza y conservación.

TAQUE *Caryodendron orinocense*. *Árbol de la familia de las Euforbiáceas que mide unos 20 m de altura, de hojas grandes, oblongas, y flores agrupadas en espigas; crece al pie de la cordillera de los Andes hasta los estados Lara y Falcón. *Fruta de este árbol, drupa oviforme, de pulpa gelatinosa y sabor agradable, cuya nuez es comestible y medicinal. Sin. Nogal de Barquisimeto, Palo de nuez. *En los Andes, salsa picante preparada con ají, cebolla, pimentón y vinagre.

TARA *Últimos dedos de un racimo de plátano no comercializables por el productor, pero aptos para el consumo.

TARANTÍN *Tienda pequeña, provisional o portátil, construida con materiales livianos donde se ofrecen comidas y objetos menudos. *Expendio de comidas y bebidas muy pequeño, sin mesas.

TARCARÍ *Talkarí.

TAREA *Medida de superficie equivalente a 18 cañas de largo por 2 cañas de ancho. Es la dimensión de superficie de campo que un peón debe desyerbar en un día con la escardilla o azada. Una hectárea tiene 18 tareas.

TARO *Colocasia esculenta*. *Planta arácea, cuyo cormo, esférico, elipsoidal o cónico, da un alimento muy nutritivo y de alta digestibilidad, y se come cocido o asado para destruir los cristales de oxalato de calcio que contiene. Sin. Ocumo culín.

TARRAYA *Red redonda y pequeña para pescar en las riberas. Sin. Atarraya.

TARRAYAZO *Copa de alguna bebida, especialmente si es alcohólica y fuerte. *Acción de pescar con la tarraya o atarraya, y cantidad de pescado que se obtiene con esta acción.

TARRO *Vaso cilíndrico o casi cilíndrico, de barro vidriado, de vidrio o de otra materia, por lo común más alto que ancho. *Envase de peltre o hie-

rro esmaltado con un asa, tapa y pico, usado para servir café o leche. *Borra de los panales de miel.

TARTA *Torta.

TÁRTAGO *Ricinus communis*. *Arbusto de la familia de las Euforbiáceas, que alcanza hasta unos 5 m de altura, de hojas tabuladas con bordes aserrados, flores sin pétalos en panículas terminales y fruto en cápsula. Las hojas y el aceite que se extrae de sus semillas tienen diversas propiedades medicinales. Sin. Higuera.

TARALETA *Pequeña torta de masa cocida, que se rellena o cubre con ingredientes salados para preparar entremeses, o, en repostería, con dulces, cremas o frutas.

TÁRTARA *Salsa mayonesa a la que se agrega huevo duro, cebollín y pepinillos picados finamente.

TARTERA *Molde redondo y bajo.

TARTÍN *Del francés "tartine", rebanada de pan recubierta de una sustancia alimenticia untuosa. Sin. Tartine.

TARTINE *Tartín.

TARTRAZINA *Amarillo N° 5, colorante sintético.

TASAJO *Cecina.

TASAJERA *Lugar donde se salan y ahúman ciertas carnes para que se conserven por un tiempo prolongado.

TASCA *Expendio donde se puede comer y tomar bebidas alcohólicas. *Restaurant-bar tipo español.

TASTE-VIN *Tâte-vin.

TÂTE-VIN *Pequeño recipiente redondo y plano, con una pequeña asa con apoyo para el dedo, hecho generalmente en plata, empleado para catar vino. Sin. Taste-vin.

TATJO *Alimento oriental fermentado a base de soya.

TATUCO *En los Andes, cualquier recipiente común. *Recipiente utilizado para tomar café hecho con la mitad de un coco o de un fruto de totumo. *Jícara muy grande. *En Guárico, grupo de riñones (Anonácea) colocado debajo de la hojarasca para su maduración.

TATURE *En los Andes, cesto de bejuco de forma cónica y boca ancha que se usa para recoger los frutos del café. *Recipiente usado para tomar café hecho con la mitad de un coco o de un fruto de totumo. Sin. Tatuco, Taturó.

TATURO *Recipiente elaborado con la corteza del fruto del totumo que, de acuerdo con su forma y su tamaño, se destina a diferentes usos como tomar agua o café, almacenar leche, granos o legumbres, etc. *Por extensión, cualquier recipiente. *Recipiente de boca estrecha elaborado con una auyama.

TAZA *Vasija pequeña con asa, que se usa generalmente para tomar líquidos. *El contenido de una taza.

TAZÓN *Taza grande.

TCHOLENT *Guiso israelí de carne con papas.

TÉ *Camellia sinensis*. *Planta baja de la familia de las Teáceas, de 2 a 3 m de altura, con hojas pequeñas y verde oscuras en China, aunque los cultivos de la India son verdaderos árboles muy ramificados. El uso del té como estimulante se debe a la presencia de cafeína en los brotes jóvenes, tallos y hojas. Se cultivaba en China hace 3.000 años, pero sólo en el siglo XIX se inició la tecnología del beneficio. Probablemente originario del suroeste de Asia, se cultiva en China, India, Japón, Formosa, el sur de Rusia y ciertos países del Cercano Oriente, así como en la región central de África y en algunos países de América del Sur, como Argentina, Brasil y Perú. El brote utilizable del té es una ramilla tierna, que en la recolección se corta con dos, tres y a veces cuatro hojas abiertas y la yema terminal, dejando una hoja inferior. *Bebida estimulante, infusión hecha con las hojas de té.

TECNOLOGÍA ALIMENTARIA *Conjunto de técnicas y procedimientos utilizados por las industrias agroalimentarias en las operaciones de estabilización, transformación y comercialización. Las operaciones denominadas de primera transformación son las que llevan a cabo la conversión de un producto agrícola en materia prima alimentaria (por ejemplo, la conversión de trigo en harina blanca); las de segunda transformación, la elaboración de una materia alimentaria en producto comestible (por ejemplo, conversión de harina blanca en pan); las de tercera transformación, incorporan un mayor valor agregado al producto final (por ejemplo, platos cocinados refrigerados o congelados).

TEFLÓN *Nombre comercial para un polímero sólido químicamente inerte de tetrafluoretileno, estable a temperaturas cercanas a 300 °C, y que se emplea en la fabricación de algunos utensilios culinarios.

TEGUE *Caladium arboreum*. *Planta parecida al ocumo, pero de hojas más grandes y con manchas purpúreas. Su rizoma es comestible. Para ello, se divide en pedazos y se remoja en agua durante varias horas.

TEÍNA *Principio activo del té, análogo a la cafeína.

TEJO *Pedazo de panal o de casabe, o de otro alimento plano que se puede partir.

TEJOCOTE *Crataegus pubescens*. *Fruta tropical.

TELA *Arepá de maíz blanco, muy delgada y de mediano tamaño.

TELEADO *Queso blanco de leche de vaca, cremoso, de pasta suave y compacta, en que se superpone tela sobre tela, parecido al queso de mano.

TEMARE *Caimo.

TEMPEH *Alimento oriental fermentado a base de soya.

TEMLADERA *En Lara, guarapo de la caña de azúcar que se saca de los fondos o pailones al hervir, y que se deja asentar para tomarlo.

TEMLADO *Que está en un término medio de temperatura.

TEMLADOR *Persona que se ocupa de todo el procesamiento de la caña de azúcar para hacer el papelón.

TEMLAR *Procesar el jugo de caña de azúcar hasta convertirlo en papelón o en panela. *Moderar la temperatura de un líquido.

TEMLÓN *Conserva similar al gofio, preparada con harina de maíz, papelón y agua. *Dulce a base de harina, azúcar y tuétano. *Gofio zuliano.

TEMLRANILLA *Dícese de la uva temprana.

TEMPURA *Plato japonés, que consiste en un surtido de productos marinos y vegetales rebozados, crujientes, doraditos por fuera y jugosos por dentro, que se sirven calientes. Oriundo de Portugal, deriva de "templo", por la costumbre que tenían los católicos portugueses de comer exclusivamente pescado, generalmente frito, los viernes. Fue llevado por los marineros, mercaderes y misioneros al Japón en el siglo XVI.

TEMUERE *Dulce hecho con plátano tierno hervido y macerado con leche de coco y papelón, típico del estado Nueva Esparta.

TENDER *Golpear con las dos manos la masa de las hallacas, de las arepas, del casabe, etc., hasta dejarla del grosor conveniente en cada caso.

TENEDERO *Sitio en la playa donde se seca al sol el pescado salado.

TENDIDO/DA *Masa hecha pan, puesta en el tablero para que se venga y meterla en el horno.

TENEDOR *Utensilio de mesa a modo de horquilla con tres o cuatro púas que sirve para clavar los manjares sólidos o para recoger la comida. Sin. Trinche.

TEOBROMINA *Principio activo del cacao.

TEOSINTE *Euchlaena mexicana*. *Planta forrajera mexicana, emparentada biológicamente con el maíz, y considerada como uno de los predecesores del maíz actual.

TEPARI *Phaseolus acutifolius* var. *latifolius*. *Frijol americano de zonas áridas, con legumbre aplanada con semillas reniformes, comprimidas o casi redondas, de blanco a violeta, comestibles.

TEQUENAR *En Oriente, moler la masa de maíz hasta que quede suave y fina.

TEQUEÑO *Aperitivo o pasapalo frito, de forma cilíndrica, hecho con una barrita de queso blanco envuelta en tiras de masa hecha de harina de trigo.

TEQUICHE *Manjar de consistencia gelatinosa, hecho con harina de maíz tostado, leche de coco, papelón y canela, o jengibre.

TEQUILA *Bebida alcohólica, típica de México, obtenida de la destilación de los tallos y las hojas del mezcal (*Agave tequilana*).

TERCIO *Montón de veinte tortas de casabe. *Haz de leña, pasto, etc. *Costal lleno de frutos, granos o legumbres, etc. *Medida de peso convencional para vender el papelón, el pan, el casabe, la caña y el café, que oscila entre 15 y 50 kg, según el producto y la región.

TERECAY *Podocnemis unifilis*. *Tortuga de agua dulce, de la familia de las Pelomedusas, que mide unos 30 cm de largo y es de color verdoso oscuro. Habita en los ríos de los Llanos y en el Orinoco. La carne y los huevos son comestibles y muy estimados, por lo que la especie se encuentra bajo amenaza de una rápida reducción. Sin. Terecaya.

TERECAYA *Terecay.

TERETERE *Plato confeccionado a partir de la mezcla de restos de vísceras de res y puerco.

TERMO *Nombre comercial de un recipiente aislante para conservar los líquidos a la temperatura a la que son introducidos.

TERNERA *Cría hembra de la vaca.

TERNERA CRIOLLA *Reunión o celebración en la que se consume básicamente carne de ternero o de ternera asada.

TERNERA MATURINESA *Preparación típica de Maturín, estado Monagas, a base de cabeza de ternera sin piel y salada (o de vaca o toro), envuelta en hojas de cambur y cocinada en horno bajo tierra.

TERNERO *Cría macho de la vaca.

TERNILLA *Tejido cartilaginoso de los animales vertebrados.

TERRINA *Del francés "terrine", recipiente de barro, profundo y de forma rectangular, que sirve para cocer determinados platos. *Paté cocido en dicho recipiente, a base de carnes molidas, que se sirve frío.

TERRÓN *Pedazo pequeño de azúcar u otras cosas.

TETA *Órgano glanduloso que segrega la leche en la hembra de los mamíferos.

TÊTE DE MOINE *Queso suizo de leche de vaca o de oveja, de pasta de corte semiconsistente.

TETERA *Vasija para hacer y servir el té.

TETRABRIK *Envase compuesto de capas delgadas de cartón, entre capas finas de polietileno y una capa microscópica de aluminio. Este envase, unido al proceso U.H.T., conserva el producto durante varios meses. Posee, además, un sistema de apertura y cierre fácil, con un sello protector para evitar derrames del líquido contenido.

TEXTURA *Disposición y orden de las partículas de un cuerpo. *Propiedades de un producto alimenticio apreciadas por los sentidos en el momento de su consumo.

TEXTURIZADOS *Concentrados o aislados de proteínas vegetales tratados de tal forma que imitan a la carne. Tienen menor sabor, pero su calidad nutricional y organoléptica puede alcanzar incluso el mismo nivel.

TIAMINA *Vitamina B₁; forma parte de las llamadas vitaminas del complejo B, contenida en los granos y en sus subproductos, en los forrajes verdes y en la levadura de cerveza.

TIBIAR *Calentar moderadamente un líquido, especialmente el agua.

TIBIO/BIA *Templado, entre caliente y frío.

TIBURÓN *Galeorhinus vitaminicus*. *Pez selacio de gran tamaño, cuerpo fusiforme de color negruzco, de gran voracidad y ferocidad. De carne comestible en algunas partes de la costa.

TIBURÓN CARITE *Isurus oxyrinchus*. *Pez marino de la familia Lamnidae, que mide de 3 a 4 m de largo, de color azul grisáceo oscuro por encima y blanco en la zona ventral; posee dos aletas dorsales. Habita en aguas oceánicas. Es muy agresivo y peligroso.

TIEMPLA *Llenura, hinchazón de comida.

TIEMPO DE COCCIÓN *El tiempo de cocción depende del peso, y de la temperatura del horno establecida. Algunos tiempos de cocción, a una temperatura de 175 °C, son, en minutos, de manera aproximada, los siguientes:

Buey 40 min /kg
Capón 40 min./kg
Cerdo 60 min/kg
Codorniz 20 min/kg
Cordero 50 min/kg
Faisán 35 min/kg
Pavo 35 min/kg
Perdiz 30 min/kg
Pichones 45 min/kg
Pollo 35 min/kg
Pularda 40 min/kg
Ternera 30 min/kg

TIERNO *Alimento blando. *Fruto verde o en agraz.

TIESO *Duro, rígido.

TIESTO *Fragmento de vasija de barro cocido. Cuando el fraguado tiene aproximadamente la forma de un casco de esfera grande, se suele usar en sustituto del budare para tostar café.

TIGRITO *Pez que mide unos 20 cm, de piel gris con listas y manchas claras, cuerpo comprimido y cabeza voluminosa. Su carne es comestible y habita en aguas profundas de los ríos Unare y Orinoco.

TILAPIA *Nombre común utilizado para identificar a los peces de las especies dulceacuícolas pertenecientes al género *Oreochromis*, como la tilapia de Mozambique (*O. mossambica*) y la tilapia del Nilo (*T. niloticus*). Es cultivada en el país.

TILO *Tilia cordata*. *Árbol tiliáceo de flores aromáticas, empleadas en infusiones.

TILSIT *Queso de leche de vaca cruda o pasteurizada, de pasta compacta y suave.

TÍMALO *Thymallus thymallus*. *Pez salmónido, con aleta dorsal larga y alta, de carne comestible.

TIMBA *En Barlovento, barriga, vientre, sobre todo cuando es grande o está abultado. *Bar o botiquín.

TIMBAL *En la cocina francesa, designa un recipiente alto y redondo, en el que se pueden cocer distintos alimentos. *Especialidades cocidas en ese recipiente, del cual salen con un moldeado característico. *Molde o envase de pasta horneada para rellenar.

TIMBALITO *Molde o envase de pasta frita en forma de vasito, para rellenar.

TIMBO *En Táchira, lleno, saciado de comida.

TIMBOS *Rica y antigua confitura de El Tocuyo, estado Lara, hecha de leche, yemas de huevo y azúcar. En otros sitios los denominan huevos chimbos.

TIMPLAR *Beber o comer en exceso.

TINAJA *Recipiente de barro cocido, grande, destinado a conservar agua para beber.

TINAJERO *Árbol del género *Croton*, que se ramifica en tres ramas, por lo cual el tronco se usa en las casas rurales para colocar las tinajas o envases de barro cocidos que contiene el agua potable. *Horqueta de tres puntas que sirve de soporte a la tinaja. *Especie de armario muy ventilado que sostiene en la parte superior la piedra de filtrar y debajo una tinaja donde cae y se almacena el agua para beber.

TINAJÓN *Recipiente grande para conservar el agua de beber o cocinar. *Tinaja muy grande.

TINÍCALO *Xenomelaniris brasiliensis*. *Pez marino de 15 cm de largo, con una banda plateada longitudinal a los lados del cuerpo. Pelágico-costero, se alimenta de plancton. Sin. Tinico.

TINICO *Tinícalo.

TINOPÓ *Variedad de papa, cuyo cultivo resulta del desarrollo de las yemas de aquellas papas que escaparon a la recolección de la anterior cosecha, por haber quedado ocultas en el terreno. *En Mérida, cosecha de papas siguiente a la primera que es plantada. Por consiguiente, es sinónimo de soca. Así, se dice, primera tinopó, segunda tinopó, etc.

TINTILLO *Vino poco subido de color.

TINTO *Infusión de café negro. *Uva de color negro y vino que se hace con ella.

TIRITA *Eschnosiphon* sp. *Hierba de la familia de las Marantáceas que mide hasta 3 m de altura, de hojas oblongas de unos 30 cm de largo y flores amarillas o rojizas agrupadas en racimos. Crece en las selvas húmedas de Guayana y del estado Zulia. *Fibra que se extrae de esta planta y se utiliza en la elaboración de cestas, sombreros, sebucanes, etc.

TISANA *Bebida refrescante que se prepara con jugos de frutas y frutas cortadas en trozos peque-

ños; a veces se le añade, soda, champaña, vino, ron o coñac.

TISTE *Bebida refrescante, típica de América Central, a base de harina de maíz tostado, cacao, onoto y azúcar.

TITIARO *Variedad de cambur, de tamaño pequeño y sabor muy dulce. En los Andes, se le llama bocadillo.

TIZNE *Humo, hollín que hace la lumbre.

TIZÓN *Palo a medio quemar.

TIZONEAR *Atizar la lumbre.

TOAST *Rebanada de pan de molde tostada.

TOBO *Recipiente cilíndrico de metal o plástico, con un asa o agarradero, que se utiliza en labores de limpieza, para almacenar y transportar agua, etc.

TOCINETA *Tocino entreverado con carne, ahumado y salado.

TOCINILLO *Tocino del cielo.

TOCINO *Trozo sólido de grasa de cerdo, de color blanco. En su elaboración se usa la capa de grasa de la barriga del cerdo. Se sumerge en salmuera y se escurre.

TOCINO DEL CIELO *Dulce elaborado a partir de un almíbar de buen punto y yemas de huevo, aromatizado con vainilla. Se cocina al horno, al baño de María en un molde previamente untado con azúcar a medio quemar o con almíbar. *Postre típico español, parecido al flan, muy dulce. Sin. Tocinillo.

TOCINO INGLÉS *Salazón nitrificada que resulta de la combinación de tocino con jamón magro. Sin. Tocineta.

TOCO *Crataeva tapia*. *Fruta de esta planta que, a pesar de despedir un olor poco agradable, tiene una pulpa muy gustosa. *Cuchillo o machete despuntado o rebajado por el uso. Sin. Tocón.

TOCOFEROL *Nombre químico dado, a la vitamina E.

TOCÓN *Toco.

TOFIA *Epinephelus guttatus*. *Pez marino de unos 50 cm de largo y un peso de 2,5 kg. De color pardo rojizo dorsalmente y rojo en el vientre, con manchas redondeadas en el cuerpo. Su carne es comestible, de buena calidad. Especie de importancia comercial. Se captura principalmente con nasas.

TOFU *Torta de masa de granos de soya muy popular en el Japón y China. Se prepara frita, hervida, marinada, asada, seca, fresca o congelada.

TOGGENBURG *Raza caprina de origen suizo, sin cuernos, de aptitud lechera.

TOGIA *Juglans honorei*; *J. neotropica*. *Árbol andino, parecido al nogal. *Nuez de este árbol, empleada en la elaboración de dulces.

TOLVA *Caja con forma de pirámide truncada, abierta por abajo, dentro de la cual se echan granos y otros cuerpos para triturarlos, molerlos, limpiarlos, clasificarlos, etc.

TOMATADA *Fritada de tomate.

TOMATE *Lycopersicon esculentum*. *Familia de las Solanáceas, originaria probablemente de la vertiente occidental de los Andes, entre Perú y Ecuador. De hojas recortadas en segmentos dentados, y flores amarillas. Sin. Tomatera. *Fruto de esta planta, baya de forma variada, de acuerdo al cultivar de que se trate, de color generalmente rojo, de textura blanda y aspecto reluciente.

TOMATE CAGÓN *Variedad silvestre de tomate. *Fruto de esta planta, que mide 1 cm de diámetro o un poco más.

TOMATE DE ÁRBOL *Cyphomandra betacea*. *Planta solanácea, de hasta 3 m de altura, originaria de la vertiente oriental de los Andes. *Fruto de esta planta, baya ovoidea, roja, que se come cruda o se emplea para preparar jugos, dulces o conservas. Sin. Tomate francés, Tamarillo.

TOMATE DE PERITA *Variedad de tomate muy cultivada en el país. *Fruto de esta planta, rojo, alargado, de unos 8 cm de diámetro. Por su más bajo precio relativo, se prefiere para elaborar salsas y condimentar alimentos.

TOMATE FRANCÉS *Tomate de árbol.

TOMATE MANZANO *Variedad de tomate muy cultivada en el país. *Fruto de esta planta, globoso, de unos 15 a 20 cm de diámetro. Se consume preferentemente fresco.

TOMATERA *Tomate.

TOMILLO *Thymus vulgaris*. *Planta labiada, muy olorosa, de hojas pequeñas y flores blancas o rosáceas, que se emplea como condimento.

TOMINI *Queso italiano, de leche de cabra, pequeño, con pimienta.

TOMME *Queso francés de leche de oveja hecho en Saboya, de pasta de corte semiconsistente.

TONEL *Cubeta propia para transportar el vino y otros líquidos.

TONELADA *Unidad de peso equivalente a 1.000 kilogramos.

TONGO *Dioscorea esculenta*. *Planta de tallos aéreos provistos de espinas. *Rizoma de esta planta, elipsoidal, grisáceo, liso, de pulpa blanca, de sabor algo dulce, de difícil conservación. **Pimelodus raminus*. Pez fluvial de cuerpo rechoncho, cabeza enorme. Color marrón negruzco, más claro en el vientre y aletas negras con una raya amarilla. Su carne es blanca y gustosa.

TÓNICO *Remedio o sustancia que fortifica y despierta la actividad de los órganos.

TONQUICHA *Cynoscion jamaicensis*. *Pez de buena calidad y bajo costo. Se prepara en hervido, frito, guisado, bien sea fresco o en salazón.

TOPÁN *Árbol de pan.

TOPIA *Nombre de cada una de las tres piedras que entran en la composición del fogón en la cocina campesina. En Falcón se emplea con el mismo significado la palabra disey, quizás de origen caquetío.

TOPINAMBUR *Helianthus tuberosus*. *Planta compuesta que produce unos tubérculos comestibles, semejantes a las batatas.

TOPIRO *Cocona.

TOPOCHO *Musa acuminata*, triploide con dominancia de *Musa balbisiana*. *Variedad de cambur, de fruto con tres aristas, y más pequeño que el plátano.

TOPORO *Recipiente hecho con el fruto del totumo o del coco cortado horizontalmente. *Recipiente para beber en forma de copa, hecho con una totuma.

TOPOTOPO *Physalis* spp. *Hierbas solanáceas con los frutos envueltos en el cáliz y comestibles. Sin. Uchuba.

TORCO *Croton malambo*. *Árbol pequeño de la familia de las Euforbiáceas, de hojas oblongas festoneadas, flores agrupadas en racimos alargados y fruto oviforme y piloso. Crece en las costas marinas. La corteza del tronco es medicinal. *Bebida medicinal o embriagante obtenida de la maceración de la corteza de este árbol en vino, aguardiente u otro líquido.

TORITO *Lactophrys tricornis*. *Pez marino de la familia Ostraciidae, que mide de 25 a 30 cm de largo. Es de color pardusco con manchas azuladas o verdosas y cuerpo cubierto de placas óseas; posee una espina en la parte frontal de cada ojo, parecida a un cuerno. Habita en aguas limpias de la isla de Margarita y Cubagua. Es comestible y su hígado es muy apetecido. *Plato a base de criadillas de toro.

TORNASOL *Girasol.

TORNEAR *Decorar un alimento, especialmente hortalizas, para realzar su presentación en la mesa, dándole una forma escultural.

TORNILLITO *Murabí.

TORO *Bos taurus taurus*. *Mamífero rumiante doméstico de la clase Ungulados, artiodáctilo, empleado como animal de carga y transporte, y como fuente productiva de carne, leche y pieles. La hembra del toro se llama vaca; el toro castrado, buey, y, según la edad, becerro, ternero, novillo y torete a la cría.

TORONJA *Pomelo.

TORONJIL *Melissa officinalis*. *Planta labiada de tallos rectos, hojas arrugadas y olorosas, flores blancas y fruto capsular. De las hojas se hace una infusión digestiva.

TORRAR *Tostar al fuego.

TORREFACCIÓN *Tostadura especialmente de algunos productos como el café.

TORREJA *Golosina hecha de una masa de harina, huevos, mantequilla y sal, que se corta en láminas irregulares, se fríe y se espolvorea con azúcar. *Rebanada de pan empapada en leche o vino, rebozada en huevo, frita y endulzada luego con almíbar o azúcar.

TORRIJA *Postre español muy popular, especialmente en Castilla, que consiste en una simple rebanada de pan empapada en leche, a veces en vino, que se reboza en huevo batido y se fríe en aceite. Una vez frita, se suele cubrir con almíbar, o bien se espolvorea con azúcar.

TORROTO *Genyotremus luteus*. *Pez marino, abundante en el delta del Orinoco, en el golfo de Paria y en las aguas saladas del lago de Maracaibo. De color gris plateado dorsalmente y blanco plateado ventralmente. Es comestible y tiene cierta importancia económica.

TORTA *Postre, generalmente de forma redonda, hecho a base de harina, leche, huevos y azúcar; de consistencia cremosa o esponjosa y que se rellena o se cubre con alguna crema. Sin. Tarta. *Galleta de yuca, con un espesor máximo de 5 mm y diámetro de 90 cm. *Subproducto que se obtiene principalmente de semillas de oleagino-

sas y de frutos diversos procesados para utilizar su aceite en la alimentación humana y animal. Las tortas, llamadas también pastas, se usan en la alimentación animal como una importante fuente de proteínas. Entre ellas, destacan las tortas de soya, algodón, ajonjolí, cacahuete o maní, coco, girasol, linaza, etc.

TORTA BEJARANA *Torta caraqueña de origen colonial, creada por las hermanas Bejarano, reposteras de fama, que se prepara con plátanos horneados molidos, queso blanco y bizcochos de manteca rallados o harina de pan de horno. Todo esto se mezcla con melado de papelón, se aliña con semillas de ajonjolí y especias, y se hornea. Para servir se corta en cuadritos.

TORTA BORRACHA *La que una vez preparado y cocido el bizcocho, se corta y se impregnan los trozos con almíbar y vino.

TORTA BURRERA *La que se prepara con harina, papelón, leche, huevos y especias, y se cubre con semillas de ajonjolí.

TORTA CARAQUEÑA *Torta ya olvidada, pero muy conocida a finales del siglo XIX y principios del XX. Se componía de azúcar, clavos de especia, canela, almendras, huevos, vino de Málaga o Mallorca, leche, mantequilla y plátano maduro molido. *La que se prepara con plátanos molidos, azúcar, queso blanco, mantequilla, canela, vino, pasas, almendras, clavos de especia, leche y huevos.

TORTA DE ALMIDÓN *La que se hace a base de huevos batidos, azúcar y almidón, en un molde previamente engrasado con manteca y se hornea.

TORTA DE CASABE *La que se hace a partir de una mezcla de manteca, mantequilla, azúcar, yemas desleídas, claras a punto de suspiro, casabe, queso, anís, ajonjolí y canela. *La que se hace a partir de una mezcla de casabe tostado y molido, huevos batidos, mantequilla, canela molida, vino dulce y papelón raspado.

TORTA DE COCO *La que se hace con mantequilla, azúcar, claras a punto de suspiro, yemas batidas, harina de trigo, polvo de hornear, leche de vaca, leche de coco y coco rallado.

TORTA DE COCO Y MANTEQUILLA *La que se hace con mantequilla, coco rallado, harina de trigo, polvo de hornear, azúcar, huevos batidos y leche.

TORTA DE MAÍZ *La que se hace con masa de maíz molido, huevos, leche, azúcar, pasas y ralladura de cáscara de limón.

TORTA DE OBISPO *La que se hace a base de huevos, azúcar, leche, vino, queso y bizcochuelo.

TORTA MELOSA *La que se prepara con azúcar, huevos, leche, bizcochos y queso rallados, y harina de trigo.

TORTERA *Persona que hace tortas. *Recipiente para hornear/guardar tortas.

TORTILLA *Fritada de huevos batidos, en figura redonda o alargada, en la cual se incluye a veces algún otro ingrediente. *En México y América Central, torta muy delgada de harina de maíz tratada con agua de cal.

TORTILLA CHARERA *Preparación culinaria del medio rural de Cumaná, a base de plátanos pasados, chorizos secos desmenuzados y huevos batidos, frito todo en aceite o manteca a fuego lento.

TORTILLA DE CAZÓN *La que se hace con el cazón sancochado, tomate, cebolla, ajo, curry y huevos.

TORTILLA DE ERIZOS *La que se hace con erizos de mar, cebolla, huevos, sal y pimienta, típica del estado Nueva Esparta.

TÓRTOLA *Nombre genérico de palomas pertenecientes a varias especies, entre ellas *Columbina passerina*, *Columbina talpacoti* y *Columbina minuta*.

TORTOLITO *Zorroco loco.

TORTUGA *Orden de los quelonios con unas 200 especies. Son animales lentos, de forma oval, más o menos deprimidos y con una coraza ósea-córnea, compuesta de un peto y un espaldar. Sus

huevos, duros o de cascarón apergaminado, son enterrados en la arena, donde son incubados por el sol. Su carne y huevos son muy estimados.

TORTUGA ARRAU *Podocnemis expansa*. *Quelonio fluvial de la familia de las Pelomedusas, que mide hasta 1 m de largo, de color marrón verdoso con manchas oscuras por arriba y amarillo por debajo. Su carne y sus huevos son comestibles. Habita en el río Orinoco.

TORTUGA CABEZONA *Phrynops zuliae*. *Quelonio provisto de una cabeza grande, habita en pantanos a orillas del lago de Maracaibo.

TORTUGA CASPI *Duguetia odorata*. *Árbol perteneciente a las Anonáceas, con ramitas cubiertas de escamas doradas, semejantes a las escamas de una tortuga. *Fruto de este árbol, sincarpo leñoso esférico, cuya pulpa, de sabor muy particular, es comestible.

TORTUGA CARDÓN *Caretta caretta*. *Quelonio marino de 1,2 m de largo, 200 kg de peso y carapacho rojizo-marrón.

TORTUGA DE CAREY *Eretmochelys imbricata*. *Quelonio marino que mide hasta 1,5 m de largo, de coraza acorazonada de color marrón con manchas claras y oscuras, cubierto de placas superpuestas. De su coraza se extrae una materia córnea, el carey, usado para hacer peines y espuelas artificiales de gallos de riña, entre otros objetos. Sin. Parape.

TORTUGA LORA *Lepidochelys olivacea*. *Quelonio marino de unos 70 cm de largo, 50 kg de peso y carapacho verde oliva.

TORTUGA VERDE *Chelonia mydas*. *Quelonio marino que mide cerca de 1 m de largo y pesa hasta 300 kg. Su caparazón está formado por placas lisas, muy unidas, de color verde oliva o marrón con manchas amarillas. Habita en el mar Caribe y desova en Isla de Aves. Su carne y sus huevos son muy estimados.

TORTUGUILLO GUAYANÉS *Plato a base de tortugas acabadas de nacer. Se le desprende la carne del caparazón, se le añade sal y aliños y se

vuelve a depositar en aquél. Se cubre con huevo batido, se cocina en caldero. Los carapachos blandos se deshacen entre los dientes. Se prepara en los meses de febrero y marzo, cuando las tortugas salen a desovar en las playas del Orinoco.

TOSTADA *Rebanada de pan, generalmente pan de molde, tostada al horno o en un tostador eléctrico, que se suele servir en el desayuno para untar con mantequilla o mermelada. *Arepa rellena con queso, carne, jamón, etc. *Arepa que, después de cocida, se fríe.

TOSTADAS *Anteriormente eran arepas del día anterior, que se abrían con un cuchillo mojado, se rellenaban con queso blanco rallado y se untaban con mantequilla. Se humedecían con un paño ligeramente mojado y se ponían a tostar al calor de un anafre con brasas. Eran crujientes al morderlas. En la actualidad son arepas recién hechas rellenas con carne mechada, queso, pollo o algún otro ingrediente.

TOSTADOR *Artefacto para tostar pan u otra cosa. Sin. Tostadora.

TOSTADORA *Tostador.

TOSTAR *Calentar una cosa de modo que lentamente se vaya desecando, sin quemarse, hasta que tome color.

TOSTÓN *Rebanada de plátano verde aplastada, de forma redonda o alargada, que se sala, se sazona a veces con ajo, y se fríe. Sin. Patacón, Tropezón. *Cochinillo asado. *Pedazo de pan tostado empapado en aceite. *Garbanzo tostado. *Cosa demasiado tostada.

TOT-FAIT *Bizcocho que se suele tomar con el té.

TOTUMA *Envase que, a modo de escudilla, se hace del fruto del totumo (*Crescentia cujete*). *Fruto del totumo o taparo, globoso y oviforme, de 10 a 25 cm de diámetro y pericarpio duro.

TOTUMO *Crescentia alta*; *C. cujete*. *Árbol pequeño de la familia de las Bignoniáceas, de hojas lanceoladas y flores solitarias de corola

acampanada, de color amarillento-blanco con los nervios rojizos o púrpura. *Fruto de este árbol, grande, globoso y oviforme de hasta 25 cm de diámetro y con el pericarpio duro, que se emplea para fabricar diversos recipientes, para ser usados como ajiceros o para beber agua o café. Sin. Güire, Taparo.

TOURNEDÓ *Tournedos.

TOURNEDOS *Pieza de carne que se saca de los extremos del lomito. Sin. Tournedó.

TOXICIDAD *Calidad de tóxico.

TÓXICO *Sustancia cuya ingestión da lugar a fenómenos perjudiciales para el organismo. En los casos extremos la intoxicación provoca la muerte, pero generalmente las consecuencias son menos graves y los trastornos aparecen después de un período más o menos prolongado.

TOXINA *Sustancia elaborada por cualquier agente patógeno capaz de causar efectos nocivos en el organismo.

TRABAJAR *Manipular una masa hasta lograr la consistencia y homogeneidad deseadas, o remover una salsa hasta dejarla bien trabada y a punto.

TRABAR *Espesar o dar mayor consistencia a un líquido o a una masa. *Unir, espesar, ligar una salsa, evitando que se separen o corten los ingredientes. Las harinas y las féculas son los ingredientes más utilizados para obtener este efecto.

TRABAZÓN *Espesor o consistencia que se da a un líquido o masa.

TRAGADERO *Faringe. *Boca, abertura o agujero que traga o sorbe una cosa.

TRAGALDABAS *Persona que come mucho o es muy tragona.

TRAGANAVI *Opistognathus macrognathus*. *Pez marino de unos 15 cm de largo y unos 50 g de peso; de color pardo amarillento con algunas líneas más oscuras que circundan las áreas internas más claras. Habita en fondos muy someros en á-

reas de aguas claras, inclusive en menos de 1 m de profundidad. Abundante en aguas inmediatas a la isla de Cubagua y en la bahía de Mochima (Sucre).

TRAGAR *Hacer pasar alguna cosa por el tragadero. *Comer mucho.

TRAGO *Copa o vaso de bebida alcohólica. *Porción de líquido que se bebe de una vez. Sin. Bocanada.

TRAGÓN/ONA *Que traga, que come mucho.

TRAÍNA *Red grande para pescar sardinas.

TRANSVASAR *Trasegar, mudar un líquido de una vasija a otra. Sin. Trasvasar.

TRAPICHE *Edificio donde se halla el trapiche o molino de la caña de azúcar y donde se procesa ésta para hacer papelón, azúcar, etc. *Molino de la caña de azúcar para extraerle el jugo.

TRASCOCINA *Pieza detrás de la cocina y para desahogo de ella.

TRASEGAR *Mudar un líquido de una vasija a otra.

TRASMALLO *Arte de pesca formado por varias redes superpuestas.

TRASTE *Cualquier mueble u utensilio de la casa. *Sección de carne de res. *Vaso pequeño con el que prueban el vino los catadores.

TRASVASAR *Transvasar.

TRASVERTER *Rebajar el líquido de un recipiente de modo que se vierta por los bordes.

TRATAMIENTO DE AGUA *Serie de operaciones que tienen por objeto provocar los cambios físicos, químicos y biológicos que conviertan el agua en agua potable.

TREBALLA *Salsa blanca a base de almendras, ajo, pan, huevos, especias, azúcar y canela.

TREBE *Aro de hierro con tres patas que se usa para poner los recipientes al fuego. Sin. Trebede.

TREBEDE *Trebe.

TREN *Red grande y rectangular utilizada para la pesca colectiva en aguas poco profundas. *Conjunto constituido por el equipo, las embarcaciones y la tripulación que pesca con esta red u otras redes grandes. *Horno utilizado para cocinar chimó.

TREN DE RALLANZA *Sitio donde se procesa la yuca para elaborar el casabe.

TRES EN UNO *Bebida combinada hecha con jugos de naranja, zanahoria y remolacha.

TRICLINIO *Comedor antiguo romano, formado por tres lechos de tres plazas, una mesa y un mostrador.

TRIGLICÉRIDOS *Elementos fundamentales de las grasas, constituidos por una molécula de alcohol (glicerol) y tres ácidos grasos. *La forma principal como se presentan los lípidos en los alimentos y la forma de almacenar lípidos en tejidos adiposos del cuerpo.

TRIGO *Triticum aestivum*; *T. durum*; *T. vulgare*. *Planta gramínea, con espigas compuestas de cuatro o más carreras de granos sentados en la raspa, de los cuales, triturados, se saca la harina con la que se hace el pan. Su cultivo fue introducido en Venezuela por los conquistadores españoles. Establecido inicialmente en los valles de Aragua y del Tuy, pasó luego a los Andes, en particular a Mérida.

TRIGO CANDEAL *Variedad de trigo que da una harina muy blanca.

TRIGO SARRACENO *Fagopyrum esculentum*; *F. sagittatum*. *Cereal asiático, parecido al trigo, pero de granos grises con tonalidades negras.

TRILLA *Lugar destinado a despojar de sus envolturas los granos de café, del trigo, de los guisantes, etc.

TRILLAR *Quebrantar la mies tendida en parva y separar el grano de la paja, con el pisoteo de las bestias y con el trillo o utilizando máquinas a propósito.

TRINCHANTE *Persona que trincha la vianda.
*Instrumento con que se afianza lo que se va a trinchar.

TRINCHAR *Partir en trozos la vianda para distribuirla a los comensales. *En Lara, cortar con el trinchete la carne que se está comiendo.

TRINCHE *Tenedor.

TRINCHETE *En Lara, cuchillo de mesa.

TRIPA *Intestinos del animal, que se utilizan para la preparación de embutidos, sopas y guisados.

TRIPLE COLADA *El maíz pilado remojado y molido, se mezclaba con agua y luego se pasaba por un lienzo fino para obtener la primera colada con la cual se elaboraba el majarete. El residuo se volvía a suspender en agua y se colaba en colador de hueco fino para obtener la segunda colada para elaborar la chicha. El residuo se suspendía de nuevo en agua, se usaba como tal o se colaba de nuevo (tercera colada), para elaborar el pan de pobres o funche.

TRIPLE SECO *Licor de 30 a 40°, a base de naranja.

TRIPTÓFANO *Aminoácido esencial para el hombre y los monogástricos. Particularmente oxidable, se destruye por la acidez, los azúcares y los oxidantes (hierro, cobre, etc.), siendo estable en medio alcalino. Si la dieta contiene proteína suficiente y triptófano en exceso para cubrir las necesidades proteicas, el triptófano en exceso se puede convertir en niacina. Sesenta (60) mg de triptófano equivalen a un (1) mg de niacina.

TRIQUILÍN *En Lara, mezcla de las sobras de distintos licores que acostumbran darle en bares y tabernas a los que llegan pidiendo.

TRIQUINA *Gusano nemátodo, cuyas larvas viven enquistadas en los músculos de algunos animales, como las ratas, que lo transmiten al cerdo, y éste al hombre mediante la ingestión de jamón, embutidos o carne infectados provenientes de dicho animal.

TRIQUINOSIS *Enfermedad parasitaria provocada por la invasión de las larvas de triquina que penetran en las fibras musculares y producen dolores agudos. Esta enfermedad a veces es mortal cuando la larva se aloja en el cerebro o en los pulmones.

TRITICALE *Cereal híbrido producido por el cruzamiento del trigo y del centeno.

TRITURACIÓN *Acción de reducir a polvo o pasta una sustancia.

TRITURADOR/RA *Que tritura.

TRITURAR *Moler un alimento, reduciéndolo a partículas. *Quebrar una cosa dura.

TROCEAR *Cortar un alimento en trozos, antes de cocerlo o unirlo a otros ingredientes.

TRÓFICO/CA *Propio para nutrir. *Perteneiente o relativo a la nutrición de los tejidos.

TROJ *Troja.

TROJA *Armazón de cañas o de palos entretejidos, de forma y tamaño variables, que se coloca sobre estacas a modo de mesa para poner utensilios domésticos en las casas campesinas o para desecar granos, casabe, carnes, etc., o como parrilla para asar carnes. *Piso de cañas o maderas que se construye bajo el caballete de las casas rústicas para almacenar granos, frutas, papelón, etc. *Covertizo para guardar frutas, especialmente cereales. *Caja de madera montada sobre palos que se usa para pequeños cultivos, especialmente de hortalizas y plantas ornamentales. Sin. Troj, Troje.

TROJE *Troja.

TROMPEZONES *Preparación de trompa de cerdo, frijoles y picadillo de plátano.

TRONCHAR *Romper con violencia el tronco, tallos o ramas de un vegetal.

TRONCHE *En Falcón, balde, cubo o tobo que se utiliza para transportar agua. *Lata querosenera, usada como depósito de agua o basura. *Infusión de café obtenida de las semillas del café silvestre.

TRONCHO *Tallo de las hortalizas.

TRONCO *Comida mediocre, a principios del siglo XX. *Tallo robusto de las plantas arbóreas.

TROPEZÓN *Cada uno de los pedazos pequeños de jamón o de otra vianda que se echa en ciertos guisos que, de ordinario, se hacen sin ellos. *Pedazo pequeño de jamón u otra vianda que se mezcla con las sopas. *Tostón.

TRUCHA *Salmo trutta*; *Trutta trutta*; *Onchorhynchus mykiss*. *Pez salmónido de cuerpo fusiforme, lleno de pintas, rojizas o negras, cabeza pequeña y cola con una pequeña escotadura. Hay variedades dulceacuícolas y marinas (más grandes que las dulceacuícolas, que alcanzan hasta 80 cm). Vive generalmente en aguas frías de montaña y de corriente rápida. La trucha, especie Arco iris, fue sembrada por iniciativa del MAC en los ríos merideños en 1936. Su explotación comercial se inició en 1959.

TRUCHA ALPINA *Salvelinus alpinus*; *Salmo alpinus*. *Pez de unos 40 cm. Su vientre se pone rojo intenso en la época de su reproducción, y vive en lagos alpinos con aguas claras y frías.

TRUCHA ARCO IRIS *Onchorhynchus mykiss*. *Variedad de trucha norteamericana, caracterizada por su iridiscencia. Durante mucho tiempo fue tenida como especie independiente (*Salmo irideus*), pero, en realidad, pertenece al género *Onchorhynchus*. Introducida en el país, particularmente a los cursos de agua de los Andes por encima de los 1.500 msnm, en 1936. Su carne es muy estimada y es de gran consumo en restaurantes criollos de la región andina.

TRUCHA AHUMADA *Trucha salada por inmersión en salmuera y posteriormente ahumada

en caliente con humos naturales de madera.

TRUCHA ASALMONADA *Trucha alimentada con alimentos ricos en caroteno, para darle a su carne un color parecido a la del salmón.

TRUCHA DE ARROYO *Salvelina fontinalis*. *Trucha de río.

TRUCHA DE MAR *Diplectrum radiale*. *Pez marino, de cuerpo comprimido, negruzco por el lomo, blanco por el vientre y carne rojiza.

TRUCHICULTURA *Cultivo de las truchas.

TRUENO *Carga explosiva que se usa para pescar en ríos.

TRUFA *Tuber aestivum*; *T. melanosporum*. *Hongo tuberáceo de olor agradable, color entre gris y negro y forma más o menos esférica. Vive parásito sobre raíces de encina, bajo tierra, y es comestible, muy apreciado y de alto precio. Para descubrirlo se usan perros amaestrados o cerdos.

TRUFAR *Rellenar de trufas los manjares.

TRUFAS *Bomboncitos de nata, chocolate y almendra, etc.

TRUJAL *Prensa para las uvas o para la aceituna. *Molino de aceite.

TUBA *Licor filipino obtenido por destilación del fruto de algunas palmeras, como la nipa (*Nipa fruticans*).

TUBÉRCULO *Tallo o raíz subterránea que almacena su alimento. Los tubérculos son órganos de propagación vegetativa que duran solamente un año, y que no dan lugar a los del año siguiente.

TUCHE *Residuo que queda después de colar el café o que se asienta en un recipiente que ha contenido infusión de café o de cacao. *Residuo, desecho de cualquier cosa. *Corteza seca de los granos que se desprende al ventearlos. *Espuma que porta las impurezas de la melaza durante la cocción para fabricar el papelón, el azúcar, etc. También le dicen cachaza.

TUCUM *Astrocaryum jauari*; *A. tucuma*; *A. vulgare*. *Palmera baja de tronco delgado y espinudo. El mesocarpo de su semilla es carnoso y comestible. El aceite del endospermo da una grasa firme, de gran calidad.

TUCUPAY *Cassaripo.

TUERCO *Canella alba*. *Árbol de las serranías de Lara. Corteza escabrosa, sin lisuras, de color rojo oscuro, muy aromática. Se usaba para aromatizar el chocolate.

TUÉTANO *Médula, sustancia grasa que se halla dentro de los huesos de algunos animales. Sin. Médula ósea. *Sustancia esponjosa del interior de los troncos y tallos de algunos vegetales. Sin. Tútano.

TUFARADA *Olor vivo y penetrante que despiden un alimento o guiso al ser elaborado.

TUITA *Licor rumano de 35°, a base de ciruelas negras silvestres.

TUMAME *Pseudoplatystoma fasciatum*. *Bagre de agua dulce caracterizado por el rayado negro y en paralelo sobre el dorso y los costados. Su dorso es gris, y el vientre blanco. Su carne es excelente y de gran demanda. Se encuentra disperso en las cuencas del Orinoco, Amazonas, Magdalena y Guayana.

TUMBO *Badea.

TUNA *Opuntia elatior*. *Planta arbustiva o arborescente de la familia de las Cactáceas, de pencas oblongas, planas y espinosas y flores amarillas o rojas. El fruto de algunas especies es comestible, crece en zonas xerofíticas o en tierras áridas y calientes. *Fruto de esta planta, espinoso, oviforme o redondo, de color amarillo o rojo, de pulpa dulce y jugosa. Sin. Tuna mansa.

TUNA BLANCA *Opuntia caracasana*. *La de penca de color verde pálido y flores amarillas. Crece en la región del Caribe.

TUNA BRAVA *Opuntia schumannii*. *La de flores amarillas o anaranjadas rojizas de hasta 6 cm

de largo y frutos purpúreos. Crece en las zonas xerofíticas de las costas.

TUNA CABRERA *Opuntia elatior*. *La que alcanza hasta 5 m de altura, de flores de color amarillo oscuro con estrías rojas y fruto rojizo. Es común en las zonas xerofíticas de los estados Lara y Falcón.

TUNA MANSA *Tuna.

TUNA REAL *Opuntia ficus-indica*. *La de pencas gruesas, escasas espinas y fruto purpúreo o rojo, comestible. Crece en regiones xerofíticas.

TUNCUYO *Astrea* sp. *Caracolito pequeño muy comido en la zona norte de la isla de Margarita.

TUNGO *En Barinas, hallaquita hecha con masa de maíz, envuelta en las brácteas de la mazorca y luego sancochada. En Caracas lo llaman pan de hallaquita. *En Oriente y los Llanos, se llama bollo. *Cochino gordo y pequeño.

TUNJA *Panecillo hecho con una masa a base de harina de trigo y melado de papelón, a la que se le agrega clavos de especia, huevos, mantequilla, vainilla, jengibre y bicarbonato de sodio. Es un dulce esponjoso y se presenta en trozos romboidales.

TUPI *Queso catalán, de leche de oveja, de pasta mantecosa y fuerte aroma y sabor.

TUPIR *Apretar mucho una cosa cerrando sus intersticios. *Hartarse de comida o bebida.

TÚPIRO *Arbusto, con tallo espinoso, silvestre, frecuente en el estado Amazonas. *Fruto de este arbusto, con cáscara dura y de color amarillo en su madurez, similar en forma y tamaño a una manzana. De sabor agri dulce. Para su consumo se pela, y se mezcla con agua y azúcar para preparar jugos, o se corta en lájas para servirlo como ensalada.

TURA *Nombre que se le da a la espiga femenina del maíz cuando los granos están inmaduros. *Mazorca de maíz sin madurar. Sin. Chunaure, Jojoto.

TURAGUA *Manirote.

TURBANTE *Preparación culinaria en forma de círculo o anillo, que se rellena en el centro.

TURBIDEZ *Oscuridad causada en un líquido por la presencia de material suspendido finamente dividido.

TURGENCIA *Resultante de la afluencia de agua a una célula o a un órgano, confiriéndole una cierta rigidez. Las frutas y verduras frescas son turgentes, lo que les da una consistencia firme, deseada por los consumidores.

TURIAR *En el estado Falcón, planta de maíz cuando está produciendo las inflorescencias femeninas o turas.

TURIÓN *Yema que nace de un tallo subterráneo, como sucede con los espárragos.

TURMA *Papa en Mérida. *Testículo o criadilla.

TURMADA *Plato tachirense, que consiste en un pastel con capas de pan molido, queso blanco, carne de cochino y otros ingredientes.

TURNEDÓ *Tournedos.

TURPIAL *En Lara y Falcón, cocuy o mezcla de bebidas alcohólicas muy fuertes.

TURRÓN *Producto de confitería, que consiste en una masa dulce de almendras y avellanas o nueces, tostadas y mezcladas con azúcar o miel y otros ingredientes. Es típico de la Navidad española y tiene muchas variantes regionales; puede venir en barras, panes y tortas, y puede ser duro o blando. *Golosina elaborada a base de un melado grueso de papelón al que se le añade semillas de anís.

TURRÓN CRUDO *En Oriente, turrón preparado con coco seco rallado mezclado con papelón o azúcar.

TURRÓN DE ALMENDRAS *Golosina hecha a base de una pasta formada por almendras peladas y cortadas en trocitos, azúcar y agua.

TURRÓN DE MANÍ *Golosina hecha a base de un almíbar preparado con leche, azúcar y miel de abeja. Alcanzado el punto en el que el almíbar se pega al tomarlo entre los dedos, se va agregando el maní finamente molido revuelto con harina de trigo.

TURRÓN DE QUESO *Golosina hecha a base de un melado de papelón blanco al que se le añade semillas de anís. Alcanzado el punto, se añade queso blanco desmoronado, revolviendo y manteniéndolo en el fuego hasta que la pasta deje ver el fondo de la paila.

TUSA *Mazorca desgranada de maíz, empleada con diversos propósitos; entre otros, el de combustible o brasa para cocinar, o tapa en vez de corcho.

TÚTANO *Tuétano.

TUTTI FRUTTI *Helado que se hace con varias frutas. *Postre que asocia los perfumes de varias frutas o de frutas mezcladas.

TUTUEL *Leptotila rufaxilla*; *Leptotila veneauxi*. *Ave, de carne comestible.

TUTUMA *Totuma.

TVAROG *En la cocina rusa, mezcla para rellenar pastelitos, hecha a base de queso blanco suave, mantequilla o crema agria; y huevos batidos, generalmente sazonada con sal y pimienta.

TYBO *Queso de leche de vaca, de pasta firme, con pocos agujeros, y de sabor suave.

TYPICA *Cultivar de café arábica, de porte alto, tradicional en América. Se conoce también como "criollo".

TYROSEMIOFILIA *Persona amante de coleccionar etiquetas y embalajes de productos alimentarios, tales como quesos, vinos, cervezas y licores diversos. La palabra deriva del griego

“turos” (queso); de “semmeion” (marca), y de “philein” (amor), y fue aplicada originalmente a los coleccionistas de etiquetas de quesos, para luego extenderse a otros productos.

TZIMBALO *Solanum caripense*. *Planta que crece en los páramos. *Fruto de esta planta, que se consume en crudo, pero su consumo excesivo puede provocar trastornos perceptuales y motores por sus propiedades narcóticas.

UAMPI *Clausena consium*. *Árbol bajo, originario de la China. *Fruto de este árbol, esférico o elíptico, amarillo verdoso, de sabor ácido, comestible.

UASSI *Manaca.

UBOS *Árbol alto de la Amazonia. *Fruto de este árbol, con un breve mesocarpio, que se come crudo y tiene un sabor ácido.

UBRE *Teta de las hembras de los mamíferos.

UCHUBA *Topotopo.

UCUQUI *Pouteria ucuqui*. *Árbol sapotáceo. *Fruto de esta planta, amarillo, ovoide, con pulpa rojiza, que se come crudo o cocinado.

UGI *En Kenya, atol de maíz fermentado.

UHT *Véase esterilización, uperización.

ULLOA *Queso gallego, de leche de vaca, blanco o semiduro.

ULLUCO *Ruba.

ULPO *En Chile, bebida o mazamorra de harina tostada, con agua fría y, a veces, con azúcar.

ULTRACONGELACIÓN *Operación consistente en llevar y mantener un producto a -40°C . En este estado se asegura una prolongada estabilidad de los alimentos.

ULTRAFILTRACIÓN *Procedimiento utilizado para separar las proteínas de la leche o del lactosuero de los demás constituyentes no grasos, gracias al empleo de una membrana con unos poros muy pequeños.

ULTRAMARINO/NA *Dícese de los géneros o comestibles traídos de allende el mar, y en general de los comestibles que se pueden conservar sin que se alteren fácilmente.

UMKOKOLO *Kei.

UNCUCHA *Ocumo.

UNGURAHUI *Jessenia bataua*. *Palmera amazónica, elevada. *Fruto de esta palmera, drupa ovoide, de color negro violáceo, con pulpa aceitosa, con la cual los indígenas hacen una masa, al mezclarla con agua y azúcar, que se come y es muy nutritiva. Sin. Bobei, Seje.

UNIDAD TÉRMICA BRITÁNICA *Se abrevia BTU. Cantidad de calor absorbido por una libra (peso) de agua durante un incremento de temperatura de 1 grado Fahrenheit. Se emplea mucho en Estados Unidos y Reino Unido, pero el Julio está ganando mucho terreno en ambos países por necesidades de unificación internacional a través del Sistema Internacional de Unidades.

UNIFORMAR *Dar la misma forma a dos o más cosas.

UNIR *Mezclar, trabar, incorporar algunas cosas entre sí. *Atar, juntar, ligar, enlazar una cosa con otra.

UNIVALVO/VA *Dícese de la concha de una sola pieza. *Aplicase al molusco que tiene concha de esta clase. *Dícese del fruto cuya cáscara o envoltura sólo tiene una sutura.

UNTAR *Engrasar un molde para evitar que al cocer en él los alimentos, éstos se peguen a sus paredes. *Incorporar al pan mantequilla u otro acompañamiento.

UNTO *Materia grasa a propósito para untar.

UNTUOSO/SA *Graso y pegajoso.

UPERIZACIÓN *Sistema de esterilización de la leche en flujo continuo, a $140-150^{\circ}\text{C}$ en un lapso de 1 a 3 segundos y enfriada rápidamente. A la leche sometida a este procedimiento se le conoce comercialmente como leche U.H.T.

URBASA *Variante del queso vasco Idiazabal, hecho en Navarra, de pasta firme y sabor algo picante.

URBÍA *Variante del queso vasco Idiazabal.

ÚRICO, ÁCIDO *Compuesto nitrogenado complejo, producto de la descomposición de proteínas y ácidos nucleicos, casi insoluble en agua. Es el producto de excreción del metabolismo nitrogenado de los animales uricotélicos (aves, insectos, caracoles terrestres y la mayoría de los reptiles) y, en pequeñas cantidades, por otros animales. *Ácido cristizable que se encuentra en la orina de los humanos. Su exceso en la sangre ocasiona patologías como la gota.

UROGALLO *Gallinácea de plumaje pardo y negruzco, de carne fina, aromática, muy estimada.

URUCÚ *Onoto.

URUPAGUA *Metteniusa nucifera*; *Aveledoa nucifera*. *Árbol de flores blancas y hojas ovaladas, que crece en la cordillera de la Costa. *Fruto de esta planta, drupa en forma de nuez, de color oscuro, con una sola semilla. Se consume cocida y se le atribuye gran valor nutritivo. Tiene sabor amargo y es rica en hidratos de carbono; se consume en el estado Falcón como una especie de pan.

UTENSILIOS DE COCINA *Objetos manuales de uso frecuente en la cocina. Entre ellos figuran: taza de medir, cucharas de medir, pesa de cocina o balanza, ollas y sartenes, agarraderas de ollas y sartenes, cucharas de madera, cucharas de medir, cuchara perforada, cuchillos diversos, chaira, tabla para cortar, tenedor de cocina, paleta de goma o espátula, rallo, rodillo, colador, brocha de cocina, molde rectangular, molde redondo con hueco central, molde de ponqués y ponquecitos, pelapapas, destapadores, etc.

UVA *Fruto de la vid; baya redonda y jugosa.

UVA DE MAR *Uva de playa.

UVA DE PLAYA *Coccoloba uvifera*. *De la familia de las Polygonáceas, de hojas coriáceas acozonadas o redondeadas e inflorescencia en racimos o espigas; crece en tierras cálidas. Mide hasta 8 m de altura. *Fruto de este árbol, baya violácea, comestible, de unos 2 cm de diámetro, de sabor ligeramente ácido, que crece en las costas del Caribe, muy cerca del mar. Sin. Uva de mar, Uvero de playa.

UVA ESPINA *Ribes grossularia*. *Planta cuyo fruto es una baya comestible.

UVALHA *Eugenia uvalha*. *Arbusto de hojas angostas y oblongas muy aromáticas. *Fruto de este arbusto, esférico, amarillo, con pulpa de sabor ácido y aromática, que se usa para refrescos.

UVAS PASAS *Producto preparado con uvas secas sanas de variedades ajustadas a las características de *Vitis vinifera*, con exclusión de las pasas de Corinto. El producto se presenta con pepitas o sin pepitas.

UVATE *Conserva de uvas, cocidas con el mosto.

UVERO DE PLAYA *Uva de playa.

UVILLA *Pouroma cecropiifolia*. *Árbol de las selvas húmedas y bajas. *Fruto de este árbol, elipsoida, de pericarpio violáceo y carnoso, con pulpa amarillenta agri dulce.

UVITA *En Oriente, pesjua.

UYAMA *Auyama.

VACA *Bos taurus*. *Hembra del toro. Su carne se emplea como alimento, y es de color rojo, cubierta de grasa blanco-amarillenta.

VACA CARGADA *Vaca preñada.

VACA HORRA *Vaca estéril.

VACA LECHERA *Vaca especializada en la producción de leche.

VACA MACHORRA *Vaca con caracteres sexuales secundarios con tendencia a la masculinización.

VACHERÍN *Postre a base de coronas de meringues montados sobre bizcochos. *Tipo de queso franco-suizo, de leche de vaca y de pasta blanda.

VACIADOR *Utensilio para cortar en forma decorativa bolitas de melón, patilla, papa, etc.

VACUNO *Bovino, subfamilia perteneciente al orden de los Artiodáctilos, con más de 50 géneros y 200 especies. Son animales corpulentos y fuertes, rumiantes, con cuernos curvados hacia atrás o hacia adelante y arriba, el hocico ancho, grande y desnudo. Las hembras tienen ubres, con cuatro pezones. Su domesticación se desarrolló en el Paleolítico.

VAINA *Cáscara tierna y larga que encierra las semillas de algunas plantas.

VAINILLA *Vanilla planifolia*; *V. fragans*.

*Planta trepadora perteneciente a la familia de las Orquídeas. De ella se obtiene la vainilla, famosa por sus propiedades aromáticas de gran uso en la confitería, preparación de helados y perfumes. De origen americano, se cultiva comercialmente en Madagascar y Reunión. De sus frutos en forma de cápsula, de unos 12 cm de largo, se obtiene la vainilla. Al dejar los frutos en la planta, se forman en su superficie gotas de bálsamo de vainilla. Los frutos se benefician laboriosamente para promover en ellos la formación de vainillina y otros compuestos que no se hallan en la fruta fresca, y que son los que le dan el valor comercial al producto. Últimamente el producto natural (la vai-

nilla) ha sido reemplazado por otro sintético, cuya utilización ha sido limitada por las regulaciones sanitarias en vigor en algunos países.

VAINILLINA *Principio aromático de las cáscaras de la vainilla.

VAINILLÓN *Vanilla pompona*. *Planta trepadora orquídeacea de la que se obtiene un extracto saborizante.

VAINITAS *Phaseolus vulgaris*. *Judías verdes o tiernas. *Legumbre verde de la caraota. *Habi-chuelas tiernas conservadas dentro de su vaina.

VAJILLA *Conjunto de vasijas (platos, fuentes, vasos, tazas, jarras, etc.) empleadas para el servicio de la mesa.

VALENTÓN *Brachyplatysoma vaillanti*; *B. filamentosum*. *Pez fluvial de más de 2 m de longitud y 160 kg de peso. Especie de bagre, caracterizado por tener una piel sin escamas, gran número de dientes diminutos, aletas adiposas más o menos táctiles y las espinas de las aletas dorsal y pectoral bien desarrolladas. Frecuente en la cuenca del Orinoco. De carne comestible, muy apreciada.

VALOR BIOLÓGICO *Medida de la calidad de una proteína desde el punto de vista nutricional. La proteína del huevo tiene un valor biológico de 100, es decir 100% de la proteína del huevo absorbida es retenida por el cuerpo. La proteína del maíz tiene un valor biológico de 60; la de la leche, de 85; la de la carne, 75; la del pan, 50, etc.

VALOR CALÓRICO DE LOS ALIMENTOS
*Valor energético de los alimentos.

VALOR ENERGÉTICO DE LOS ALIMENTOS. *La energía contenida en un alimento se puede determinar utilizando el calorímetro de bomba. El alimento se quema dentro de una cámara rodeado de agua. La combustión del alimento genera calor, elevando la temperatura del agua. A partir del incremento de temperatura del agua se calcula la cantidad de energía en el alimento. La energía de los alimentos medida utilizando el calorímetro de bomba es mayor que la obtenida

por el cuerpo, ya que el alimento no se digiere completamente, ni todos los nutrientes que contiene son absorbidos por el cuerpo. Después de ajustar estas pérdidas, se estima que cada gramo de proteína o de carbohidratos provee 4 kilocalorías de energía utilizable; la grasa, fuente concentrada de energía, provee 9 kilocalorías por gramo, y el alcohol provee 7 kilocalorías por gramo. Las vitaminas, los minerales y el agua, si bien son nutrientes esenciales, no son fuente de energía.

VALVA *Concha de un molusco o cada una de las partes completas de la concha de un molusco bivalvo. *Segmento de un fruto dehiscente.

VANDERMINT *Licor holandés de 30°, a base de chocolate.

VANIDADES *Postre que consiste en copos de albúmina redondos en una crema de amarilla de huevo, leche y sirope con vainilla. Sin. Huevos del príncipe.

VAPOR, COCCIÓN AL *Forma de cocer los alimentos sin ponerlos directamente sobre el fuego, colocándolos sobre una rejilla o parrilla, dentro de un recipiente en cuyo fondo hierve el agua.

VAPORIZAR *Convertir en vapor.

VAQUILLA *Ternera de año y medio a dos años.

VAQUITA *Strombus pugilis*. *Animal marino invertebrado, abundante en la parte sur de la isla de Margarita.

VASERA *Caja o funda en la que se guardan los vasos.

VASIJA *Recipiente rectangular de hojalata con bordes de 3 cm de alto utilizado para cocer dulces y panes pequeños. *Toda pieza cóncava que se emplea para contener líquidos u otras cosas.

VASO *Pieza cóncava, de mayor o menor tamaño, capaz de contener alguna cosa. *Recipiente de metal, vidrio u otra materia, por lo común de forma cilíndrica, que sirve para beber. *Cantidad de líquido que cabe en él.

VASO DE CASQUILLO *Vaso muy popular en Caracas a principios del siglo xx, de procedencia estadounidense. Llevaba grabado en el fondo un casquillo o herradura. Se utilizaba generalmente en las pulperías, venta de refrescos, botiquines y bares, etc.

VÁSTAGO *Tallo de las plantas de cambur, plátano y, en algunas partes, del maíz. *Renuevo, brote o ramo tierno de la planta.

VEDA *Lapso en que no se permite la caza o la pesca de alguna especie animal, con el propósito de protegerla. Generalmente se aplica durante la época de reproducción y cría, aunque hay vedas permanentes para la protección de las especies en peligro de extinción.

VEGETAL *Pertenece a las plantas.

VEGETARIANISMO *Sistema de alimentación en el que se suprimen total o parcialmente los alimentos de origen animal, y sólo se permiten las sustancias de origen vegetal.

VELLO *Pelusilla de algunas frutas o plantas.

VELOUTÉ *Potaje particularmente cremoso. *Salsa francesa básica, hecha a base de mantequilla, harina y algún tipo de consomé. *Salsa base que utiliza un caldo blanco ligado con un fondo rubio lo más claro posible.

VENADO *Odocoileus virginianus*. *Mamífero de la familia de los Cérvidos, del género *Odocoileus*, con astas ramificadas. Tiene unos 70 cm de alzada. Habita en las sabanas y en las regiones montañosas y se alimenta de hojas tiernas, frutas y semillas. *Aderezo para la carne frita que se hace con ají, ajonjolí, ajo, cebolla y otros ingredientes molidos y mezclados con leche y suero que se prepara en los Andes y en el estado Lara.

VENDIMIA *Recolección y cosecha de la uva, y el tiempo en que se hace.

VENTA *Mesón o posada en los caminos despoblados.

VENTAS POPULARES *Ventas de comida en los mercados.

VENTORRILLO *Tienda pequeña, en los campos y orillas de los caminos, en la que se vende café, bebidas refrescantes y algunos alimentos ligeros.

VENTRAL *Región abdominal del pez.

VERANEADO *Se dice de los frutos, semillas y plantas menguados cuando en el período de su desarrollo les fallan las lluvias.

VERBENA *Stachytarpheta cayennensis*; *S. caribbeensis*. *Planta de flores pequeñas, de color lila en largas espigas. Hierba saborizante, con sabor amargo y algo astringente.

VERDOLAGA *Portulaca oleracea* var. *sativa*. *Planta anual, de tallos tendidos y hojas carnosas y rojizas como los tallos. Se come como verdura; y se preparan ensaladas con los tallos y las hojas.

VERDULERO/RA *Vendedor de verduras, hortalizas y frutas, con sus carritos tirados por burros, muy popular en la Caracas de la década de los cuarenta.

VERDURA *Cada uno y el conjunto de raíces y tubérculos comestibles, como papa, ñame, ocumo, apio, yuca y batata; de hortalizas, como zanahoria y repollo, y de frutos como la auyama, que se utilizan en la preparación de algunas sopas como el sancocho y el mondongo. *Hortaliza, particularmente la que se come cocida.

VERDURAS *Conjunto de ciertos frutos y plantas comestibles que se emplean especialmente para hacer el hervido, como papa, apio, auyama, ocumo, ñame y yuca.

VERMOUTH *Vermut.

VERMUT *Licor aperitivo compuesto de vino blanco, ajeno y otras sustancias amargas y tónicas. Sin. Vermouth.

VERRACO *Cerdo macho destinado a la reproducción.

VERTER *Derramar líquidos o sustancias pulverulentas.

VETIVER *Vetiveria zizanioides*. *Hierba perenne de la familia de las Gramíneas o Poáceas, de tallos de hasta 2 m de altura e inflorescencia en panojas grandes. Las hojas y los tallos se emplean como saborizante y la raíz se usa para perfumar y preservar de la polilla las ropas guardadas.

VIANDA *Comida que se sirve a la mesa. *Sustento y comida de los racionales. *Carne de mamíferos y aves considerada como alimento.

VIANDERA *Utensilio especial de metal o peltre para llevar comida, que consta de varios recipientes, donde se ponen los diferentes manjares o platos (preparaciones), y un asa que los une y que sirve para transportarlos. *Utensilio que consta de tres recipientes iguales que se colocan uno sobre otro y se usan para guardar y transportar comidas.

VID *Vitis vinifera*. *Planta vivaz y trepadora de la familia de las Vitáceas, con tronco retorcido, vástagos muy largos, flexibles y nudosos; hojas alternas, pecioladas, grandes y partidas en cinco lóbulos puntiagudos; flores verdosas en racimos, cuyo fruto es la uva, baya globosa y jugosa, que se come directamente o se emplea para elaborar vino. Sin. Parra.

VIEIRAS *Coquilla Saint-Jacques.

VIEJA *Pavona. **Paralabrax dewegeri*. Pez marino pequeño, de color pardo oscuro y verde blanuzco. Carne de excelente calidad para el consumo humano, pero de escasa importancia comercial por su reducida talla media.

VIEJITA *Pez de agua dulce, de cuerpo aplanado y redondeado, de diferentes especies de Cíclidos; parecido a la palometa, en lo ancha y redonda, de la que se distingue porque ésta es negra, con una mancha en el lomo y la barriga, y más gustosa. Vive en los caños.

VIENTRE *Cavidad del cuerpo del animal, en la que se contienen el estómago, los intestinos y otras vísceras. *Conjunto de estas vísceras.

VILLA SARCHI *Cultivar de café de porte bajo, originario de Costa Rica.

VILLALOBOS *Cultivar de café de porte bajo o compacto.

VINAGRADA *Refresco compuesto de vinagre, agua y azúcar.

VINAGRE *Producto de la fermentación del vino o del alcohol debido a la acción del *Acetobacter aceti*, que convierte el etanol en ácido acético. *Líquido agrio y astringente, producido por la fermentación ácida del vino, sidra, etc. o de otros líquidos alcohólicos, y compuesto principalmente por ácido acético y agua.

VINAGRE DE VINO *Conversión del alcohol del vino en ácido acético, operado bajo la influencia del oxígeno del aire. Puede ser rojo, si proviene del vino tinto; o ámbar, si proviene del vino blanco.

VINAGRERA *Vasija destinada a contener vinagre para uso diario.

VINAGRETA *Salsa universal compuesta de aceite, vinagre, sal y pimienta, que se emplea siempre fría, para aderezar ensaladas y, a veces, para acompañar pescados.

VINAGRILLO *Averrhoa bilimbi*. *Árbol de unos 10 m de altura. *Fruto de este árbol, baya elipsoidal de hasta 6 cm de largo, verde, de sabor ácido, que se come crudo y, más frecuentemente, se prepara en jaleas y conservas azucaradas. Algunos obtienen de su fruto una especie de vinagre o lo usan como condimento en los ajiceros. Sin. Bilimbi.

VINAZA *Producto residual de la destilación de soluciones alcohólicas obtenidas por fermentación de la melaza. Las vinazas se utilizan en agricultura, ganadería y como medios nutritivos para la obtención de levadura cultivada.

VINÍCOLA *Pertenece a la fabricación del vino.

VINICULTOR *Persona dedicada a la elaboración de vinos.

VINIFICACIÓN *Serie de operaciones físicas y enzimáticas que transforman el jugo de uva en vino.

VINO *Bebida alcohólica que se hace del jugo de las uvas exprimido y fermentado. *Zumo de otras cosas que fermentan al modo del mosto de las uvas.

VINO ABIERTO *Vino de poco color y de falta de equilibrio en la boca.

VINO ABOCADO *Vino que contiene restos de azúcar, por no haber fermentado la totalidad de los que contenía el mosto.

VINO ACEDO *Vino con tendencia a la acidez.

VINO ACERBO *Vino áspero, duro y ácido.

VINO AFRUTADO *Vino con matices que recuerdan diferentes aromas de frutas. Sin. Vino frutal.

VINO AVINAGRADO *Vino acedo.

VINO BLANCO *El de color dorado, más o menos intenso, por oposición al tinto.

VINO DE JEREZ *Vino español celebrado internacionalmente, proveniente de la zona de Andalucía, específicamente de Jerez, Puerto de Santa María y Sanlúcar. Allí la variedad más extendida es una uva blanca, la palomino. El método de crianza es la solera, que consiste en sustituir periódicamente la tercera parte del vino criado en toneles de roble, por vinos más jóvenes.

VINO DULCE *El que tiene ese sabor porque se lo da la uva o por estar aderezado con arrope.

VINO FRUTAL *Vino afrutado.

VINO MOSCATEL *El que se fabrica con uva moscatel.

VINO ROSADO *El que tiene ese color.

VINO SECO *El que no tiene sabor dulce.

VINO TINTO *El de color muy oscuro.

VIÑA *Terreno plantado de muchas vides.

VIÑEDO *Terreno plantado de vides.

VIOLA *En los Andes, espuma que produce la caña de azúcar durante la elaboración de la melaza.

VÍSCERAS *Los órganos internos de un animal ya muerto, especialmente cuando se trata de animales para consumo. Las vísceras de los mamíferos incluyen el esófago, corazón, pulmones, hígado, bazo, estómago, riñones e intestinos, pero no su contenido. Las vísceras de las aves incluyen el esófago, corazón, hígado, bazo, estómago, buche, molleja, huevos no desarrollados, intestinos y su contenido. Las vísceras de los peces incluyen las branquias, corazón, hígado, bazo, estómago, intestinos y su contenido.

VISCOSIDAD *Resistencia de un líquido a derramarse.

VITAMINA A *Vitamina liposoluble. Existen formas diferentes de la vitamina A. Los retinoides: retinal, retinol, ácido retinoico, se encuentran en productos de origen animal, especialmente en hígado, huevos y productos lácteos. Estas formas de vitamina A tienen funciones en: visión, crecimiento, reproducción y la conservación de la integridad de tejidos epiteliales. Los carotenoides, que se encuentran en frutas y hortalizas de colores amarillo y verde oscuro, pueden convertirse en retinoides en el cuerpo.

VITAMINA C *Vitamina hidrosoluble. Su deficiencia en la dieta produce escorbuto, conocida desde el siglo XIII como "plaga del mar". Las frutas cítricas y los vegetales, en especial repollo, coliflor y brócoli, son excelentes fuentes de esta vitamina.

VITAMINA D *Vitamina liposoluble. Existe en forma de ergocalciferol o D₂ en productos de origen vegetal, y como colecalciferol o D₃ en productos de origen vegetal. Los alimentos más ricos

en vitamina D son el hígado y el pescado con alto contenido de grasa. La vitamina D se forma en la piel con la acción de los rayos solares, por lo tanto su deficiencia no es común en países tropicales.

VITAMINA E *Vitamina liposoluble que incluye varias formas químicas; siendo la más común el alfa-tocoferol. La principal fuente en la dieta son los aceites vegetales, a excepción de los aceites de oliva, maní y coco. Es un antioxidante, protege los ácidos grasos insaturados de las membranas celulares contra la oxidación.

VITAMINA K *Vitamina liposoluble que se encuentra en distintas formas: filoquinona en alimentos vegetales y menaquinones en aceites de pescado y carnes. A estos últimos lo sintetizan bacterias, incluyendo aquellas que se encuentran en el intestino humano. Los alimentos más ricos en vitamina K son las leguminosas secas y las hortalizas verdes como alfalfa, espinaca y brócoli.

VITAMINAS *Sustancias orgánicas esenciales contenidas en los alimentos, que en mínimas cantidades regulan reacciones químicas y procesos fundamentales para la vida de los organismos. Un compuesto orgánico se clasifica como vitamina si su falta en la dieta resulta en síntomas que se alivian con la adición de esa sustancia a la dieta. Aunque no proveen energía, muchas vitaminas participan en reacciones que producen energía a partir de carbohidratos, lípidos y proteínas. Tradicionalmente las vitaminas se agrupan según su solubilidad en agua o en grasa. Dicha propiedad determina su absorción, transporte, excreción y almacenamiento en el cuerpo. Las vitaminas A, D, E y K son liposolubles; las vitaminas C y del complejo B (tiamina o B₁, riboflavina o B₂, niacina o ácido nicotínico, piridoxina o B₆, ácido fólico o folato, cianocobalamina o B₁₂, biotina y ácido pantoténico) son hidrosolubles.

VITAMINAS DEL COMPLEJO B *Grupo de ocho vitaminas hidrosolubles que tienen funciones específicas en el metabolismo de lípidos, carbohidratos y proteínas. Ellas son, tiamina o vitamina B₁, riboflavina o vitamina B₂, niacina, vitamina B₆ o piridoxina, ácido fólico, vitamina B₁₂ o cobalamina, biotina y ácido pantoténico.

VITAMINAS HIDROSOLUBLES *Grupo de vitaminas solubles en agua, como las vitaminas del complejo B y la vitamina C.

VITAMINAS LIPOSOLUBLES *Grupo de vitaminas solubles en las grasas, como las vitaminas A, D, E y K.

VITICULTOR *Persona dedicada a sembrar y cosechar uvas.

VITUALLA *Verdura. *Provisión de cosas necesarias para la comida, especialmente en los ejércitos.

VÍVERES *Provisión de alimentos. *Comestibles necesarios para el alimento de las personas.

VOAVANGA *Vangueria edulis*. *Arbusto muy ramificado de origen africano, de hojas ovales y flores pequeñas y verdosas. *Fruto de esta planta, esférico, con rebordes longitudinales irregulares y pulpa algo ácida, con sabor a manzana.

VODKA *Bebida alcohólica de papa, cereales o remolacha, de 32,5 a 49°, típico de Polonia y Rusia.

VOL-AU-VENT *Pastel clásico de la cocina francesa, confeccionado con pasta de hojaldre, y relleno con carne picada y bechamel u otros ingredientes. A veces se rellena de pescados o mariscos. Se sirve generalmente como entrada. Sin. Volován.

VOLADOR *Dactylopterus volitans*. *Pez que, debido al desarrollo de sus aletas pectorales, puede mantenerse cierto tiempo en el aire. Vive en los ríos de los Llanos. **Cypselurus luetkeni*. Pez marino de unos 40 cm de largo, de color con diversas tonalidades de azul en su dorso y en las aletas pectoral, central y caudal, y blanco en la parte inferior de la cabeza y en las aletas dorsal y anal. Planea a ras del agua. Su carne es exquisita, según los entendidos. En ríos andinos venezolanos existe el volador (*Lebiasina erythrinoides*), también de sabor muy apreciado.

VOLADORA *Albarico.

VOLATERÍA *Conjunto de aves domésticas de consumo corriente.

VOLCÁN *Cono con un hoyo en la parte superior, donde se van poniendo los restantes ingredientes de una masa (leche, agua, huevos, según el caso).

VOLOVÁN *Vol-au-vent.

VOLUMEN *Magnitud, bulto, extensión de un cuerpo.

VORAZ *Dícese de la persona o animal que come mucho y con ansia.

VUELTA Y VUELTA *Locución que se usa para indicar el modo de asar la carne para evitar que quede demasiado cocida.



WACHOLDER *Licor espirituoso alemán, parecido a la ginebra.

WEISSWURST *Salchicha.

WHITE KING *Raza de palomas de origen estadounidense productora de carne.

WHISKEY *Whisky estadounidense (predominantemente de maíz o centeno) e irlandés (en general de cebada).

WHISKY *Licor de 40°, obtenido por destilación de cereales, generalmente cebada malteada, de Escocia. Sin. Güisqui, Scotch.

WOK *Sartén cóncavo con fondo redondo usado en la cocina china. Su forma particular mantiene el calor uniforme, constante e intenso, y hace que los alimentos se cocinen rápidamente y permanezcan siempre en el centro.

WORCESTERSHIRE *Salsa inglesa.

WORT *Extracto de malta cuya fermentación produce el whisky de malta escocés.

WUARUBÉ *Salsa indígena del estado Amazonas, que consiste en catara elaborada con los ingredientes licuados y en la cual se utiliza un ají muy picante de la región amazónica, conocido como murabí o tornillito, por su forma torneada.

WYANDOTTE *Raza de gallinas de origen norteamericano productora de carne. Se caracteriza, además, por producir huevos de cascarón color café.



XANTINA *Materia colorante amarilla que se encuentra en la orina, y en algunas plantas como el té o el girasol.

XANTÓFILAS *Pigmentos carotenoides, entre ellos la xantófila, que carecen de actividad vitamínica A. Entre las más conocidas están: la bixina (onoto), el licopeno (tomate), la luteína (yema de huevo).

XATAY *Palma argentina, que da un palmito comestible y un fruto empleado para la fabricación de aguardiente.

XATO *Ensalada catalana a base de escarola, bacalao, atún, anchoas, tomates y aceitunas, con una salsa de pimentón, ajo, almendra, ají, sal, vinagre y aceite.

XEREZ *Jerez.

XEROFAGIA *Alimentación compuesta exclusivamente de alimentos secos o sin cocer.

XEROFTALMIA *Espesamiento y pérdida de transparencia de la conjuntiva con sequedad de la misma por escasa secreción lagrimal. Puede conducir a la ceguera y es provocada por una carencia severa de vitamina A.

XUIXU *Pastel catalán frito, a base de pasta de buñuelo relleno de crema pastelera.

YABO *Cercidium praecox*. *Árbol de las Leguminosas, propio de los bosques xerófilos del espinar costero, inclusive del estado Lara. Sus semillas son comestibles. Los indígenas masticaban su resina para mitigar la sed.

YACÓN *Polymnia sonchifolia*. *Planta andina de raíz tuberosa, que contiene azúcares y se consume fresca.

YACURE *Chica.

YAGUA *Coroba. **Astrocaym vulgari*. Fruto comestible. Sin. Yei.

YAGUARAI *Cardón del dato.

YAGUARAL *Cardón del dato.

YAGUARAYA *Stenocereus griseus*. *Lemaireocereus griseus*. *Cactus columnar entre 6 y 8 m de alto, espinas de color gris y flores rosadas de 7 cm de largo. *Fruto de este cactus, subgloboso, de 5 cm de diámetro, de pulpa roja, comestible. Frecuente en la zona norte del país y en las islas adyacentes.

YAGUARE *Rabipelado.

YAGUAREY *Cardón del dato.

YAGUASA *Voz genérica aplicada a diferentes patos o ánades, particularmente del género *Dendrocygna*. Aves de plumaje oligenado, de pico más largo que la cabeza, patas largas y dedos largos unidos por una membrana y de copete rizado. De carne comestible. Sin. Yaguaso.

YAGUASO *Yaguasa.

YAHUAR HUAYO *Rhigospira quadrangularis*. *Árbol amazónico de 10 a 20 m de altura. *Fruto de este árbol, cuya pulpa, de color rojo sangre, se come cruda.

YAK *Phoepagus grunnieus*. *Bovino asiático que vive en las partes altas del Himalaya, explotado por su leche, carne, piel y empleado como animal de tiro.

YAKITORI *Plato japonés que consiste en brochetas de ave asadas en brasas de carbón de leña.

YAMBO *Berro de Pará.

YANTAR *Alimento o vianda. *Comer.

YAPE *Sarrapia.

YAQUE *Leiarius marmoratus*. *Pez de agua dulce, de piel lisa de color marrón oscuro y cabeza puntiaguda con barbillas maxilares. Su carne es muy estimada.

YARAKA. *Characidae* sp. *Pez pequeño, plano y plateado, que habita en los arroyuelos del Amazonas y cuya carne es comestible.

YARAQUE *Bebida fermentada a base de casabe quemado que hacen los indígenas del Alto Orinoco. *Bebida indígena hecha con ñame fermentado en el Alto Orinoco.

YARE *Jugo venenoso que se extrae al exprimir la yuca amarga rallada en el sebucán, en el proceso de elaboración del casabe.

YARINA *Phytelephas microcarpa*. *Palmera amazónica, de mediano tamaño. *Fruto de esta palmera, drupa elipsoidal, de cáscara negra, con endospermo blanco comestible.

YARO *Entre los yanomami, cualquier animal cuya carne es comestible.

YAURÉ *Cardón del dato.

YAURERO *Subpilocereus russelianus*. *Cactácea. Cardón erecto, arborescente. Su fruto, del mismo nombre, es comestible.

YAUTÍA *Ocumo.

YEI *Yagua, entre los yanomami.

YEMA *Huevo de ave o de otro animal. *Porción central del huevo, rodeada de la clara, de color amarillo, que contiene la mayoría de los alimentos nutritivos. Sin. Amarilla de huevo. *Renuevo que nace en el tallo de las plantas.

YEMAS *Preparación hecha a base de yemas de huevo batidas junto con azúcar y corteza de limón, bañadas con un almíbar grueso a punto de caramelo. Las "yemas con confite" se bañan con azúcar en polvo y se adornan con un confite plateado o de color. Las "yemitas horneadas" se elaboran con las yemas batidas y azúcar.

YERBA *Hierba.

YERBABUENA *Mentha piperita*. *Hierba sa-
borizante de las Labiadaáceas, que tiene, además,
propiedades carminativas y antiespasmódicas. Se
emplea para aromatizar caramelos, goma de mas-
car, dentríficos y diversos preparados farmacéuti-
cos; en algunas regiones se utiliza para condimen-
tar el hervido de gallina. Sin. Hierbabuena, Menta.
*Licor preparado con aguardiente y hojas de yer-
babuena.

YERBATERO/RA *Persona que vende yerbas.
Sin. Yerbero.

YERBERO *Yerbatero.

YMER *Leche acidófila.

YOCO *Paullina yoco*. *Bebida estimulante.
*Cultivo para preparar bebidas estimulantes.

YOCOYOCO *Hierba mora.

YODO *Elemento mineral esencial para el orga-
nismo. Sin. Iodo.

YOGUR *Producto lácteo, fermentado, ácido,
originario de Turquía y de la región oriental de la
península de los Balcanes, especialmente de Bul-
garia. Se elabora a partir de la leche entera o
descremada, previamente pasteurizada, a la cual
puede agregarse leche en polvo para aumentar el
contenido de sólidos totales. Se siembra y se incu-
ba durante algunas horas a 45 °C con *Lactoba-
cillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*.
Sin. Yoghourt, Yoghurt, Yogurt.

YOGHOURT *Yogur.

YOGHURT *Yogur.

YOGURT *Yogur.

YOGURTERA *Artefacto culinario doméstico
para elaborar yogur.

YONIQUEK *Postre típico de la costa de Güi-
ria, hecho con harina de trigo, papelón y un con-
dimento. La voz viene de la corrupción de "cake",
torta o pastel en inglés.

YOPO *Ñopo.

YORK *Jamón blanco cocido, elaborado en la
ciudad inglesa de York, con cerdos de la raza
de York.

YORKSHIRE *Raza de cerdos originada a par-
tir de hembras de tipo céltico de los condados de
York con machos Leicestershire. *Salsa inglesa a
base de oporto, corteza de naranja, especias y ja-
lea de grosella.

YORUMO *Torta chata preparada por los indios
guaraos, a base de fécula lavada, extraída de los
troncos de la palma moriche (*Mauritia flexuosa*).

YSAÑO *Tropaeolum tuberosum*. *Tubérculo
comestible.

YUBA *Alimento oriental no fermentado a base
de soya.

YUBÍA *Bertholletia excelsa*. *Árbol elevado de
las Mirtáceas, del Alto Orinoco. *Drupa de este
árbol, gruesa y pesada, que encierra almendras
oleasas, de sabor dulce y comestibles.

YUCA *Manihot esculenta*; *M. utilissima*. *Plan-
ta americana, de hasta 3 m de alto, de la familia de
las Euforbiáceas, de hojas profundamente lobula-
das e inflorescencia en panojas de flores blanco-
verdosas. *Raíz tuberosa de esta planta que,
según la especie, se consume cocida o se procesa
para hacer casabe o harina, o para extraerle almi-
dón. La yuca es la principal planta alimenticia en
vastías regiones de los trópicos, como en la cuenca
amazónica y el centro de África. Es principal-
mente un alimento energético, por su alto conte-
nido de almidón. Su deficiencia es la baja canti-
dad de proteínas, que no llega al 2% de su peso

fresco. Pero es rica en vitamina B, fósforo y hierro. Se consume como verdura, cocinando o asando sus raíces; como casabe, y como base para la preparación de salsas. Corrientemente se dividen las yucas en amargas y dulces, pero las yucas amargas pueden o no ser venenosas. Más bien la relación se produce de acuerdo con la fertilidad del suelo. En suelos fértiles se incrementa el sabor amargo y la concentración de principios venenosos, que es el ácido cianhídrico: la yuca contiene linamarina, un glúcido que, por efectos de una enzima llamada linasa, origina ácido cianhídrico en concentraciones que van desde inocuas hasta mortales. Sin. Guacamote.

YUCA AMARGA *Yuca que contiene de 0,005 a 0,02% de linamarina, que, por efecto de la linasa, da ácido cianhídrico. *Materia prima para la elaboración del casabe.

YUCA DE MONTE *Jatropha loeflingi*. *Arbusto de tallo liso, oscuro, parecido a la yuca silvestre. Su raíz es comestible.

YUCA DULCE *Yuca que contiene de 0,005 a 0,0075% de linamarina, que se consume cocida.

YUCUTA *Bebida que preparan los indígenas del Alto Orinoco, con el mañoco de salvado de yuca tostado y diluido en agua. *Vino hecho por los indios guaraúnos del Bajo Orinoco con la savia de la palma moriche (*Mauritia flexuosa*).

YUETTE *Licor de 30°, a base de pétalos de violetas.

YUMANASA *Muntingia calabura*. *Árbol amazónico de hasta 10 m de altura. *Fruto de este árbol, ovoide, de 2 cm de largo, con cáscara roja, y pulpa de color crema con sabor dulce, que se come crudo. En Colombia se ha industrializado el fruto, presentándolo en enlatados.

YURU *Bolso de comida para llevar alimentos.

YURUMA *En lengua warao, nombre del fruto del moriche. *Médula harinosa de color blanquecino que se extrae del tronco de la palmera de moriche y con la que los indios guaraúnos del delta del Orinoco fabrican una especie de pan.

YURURE *Saco hecho con la fibra del fique que se utiliza a manera de alforja.

YUYO *Nombre genérico utilizado en varios países de América del Sur para designar ciertas hierbas silvestres utilizadas como condimento o ingrediente culinario.



ZABAIONE *Crema espumosa de huevos batidos y vino de Marsala.

ZÁBILA *Aloe vera*. *Planta acaule de la familia de las Liliáceas, de flores amarillas y de hojas que miden de 30 a 60 cm de largo, suculentas, lanceoladas, con dientes o espinas en los bordes y dispuestas en roseta; la planta se emplea con fines medicinales.

ZAFRA *Cosecha de la caña de azúcar. *Vasija grande de metal en que se guarda el aceite.

ZAHÍNA *Sorgo.

ZAHTAR *Mezcla de especias, típica del Oriente Medio, con la que se sazonan las verduras y la carne o se usa para untar en el pan y que comprende sésamo, zumaque y tomillo.

ZAKOUSKI *Tipo de pasapalos rusos, servidos con vodka.

ZALEMA *Variedad de uva para elaborar vinos blancos de mesa y generosos.

ZAMBUMBIA *En Oriente, hervido o sopa clara mal preparada, o mal condimentada. *Hervido hecho con pocos ingredientes.

ZAMORANO *Queso español de leche de oveja, con pasta firme y madurado.

ZAMPONE *Pata de cochino, deshuesada y rellena, servida fría o caliente, típica de Módena, Italia.

ZAMURITA *Abeja silvestre negra, del género *Mellipona*, sin ponzoña, que anida en los huecos de los árboles y elabora una miel muy delgada.

ZAMURITO *Callophysus macropterus*. *Bagre de los ríos llaneros, muy voraz. Es de color gris con manchas negras redondeadas. *Bebida hecha de aguardiente de caña con ciruelas pasas.

ZAMURO *Caripusa, en los Andes.

ZANAHORIA *Daucus carota*. *Planta umbelífera o apiácea. *Raíz de esta planta, fusiforme, amarilla o rojiza, comestible, cruda o cocinada.

ZANAHORiate *Zanahoria confitada.

ZANJONERO *Aguardiente de alta gradación alcohólica (superior a 60 °GL), producido clandestinamente. Sin. Callejonero.

ZAPALLO *Cucurbita ficifolia*. *Hierba rastrera o trepadora, de la familia de las Cucurbitáceas, de tallo áspero, provisto de zarcillos, hojas casi circulares, sinuadas o lobuladas, y de borde aserrado y de 15 a 30 cm de diámetro y flores amarillas. *Fruto de esta planta, de forma algo alargada, corteza lisa de color verde con estrías blancas, pulpa jugosa y semillas oscuras. Con su pulpa, cocida con azúcar o papelón, se elabora el dulce de cabello de ángel. Sin. Cabello de ángel.

ZAPEROCO *Carato de harina de maíz cariaco, endulzado y acanelado. Se consume en algunas poblaciones de Anzoátegui y Guárico.

ZAPOARA *Semaprochilodus laticeps*. *Pez de agua dulce, fusiforme, de color gris plateado, con bandas negras y amarillentas en la aleta caudal y color anaranjado en las demás aletas. De carne muy estimada, tiene importancia comercial en la cuenca inferior del Orinoco, especialmente durante los meses de julio a septiembre. Alcanza tamaños superiores a los 50 cm de longitud. Hay la creencia de que quien come su carne se queda a vivir en la región. Sin. Sapoara, Sapuara, Zapuara.

ZAPOTE *Calocarpum sapota*; *C. mammosum*. *Árbol centroamericano que alcanza hasta los 30 m de alto, de copa esférica. *Fruto de este árbol, baya ovoidea o elipsoidal, de 8 a 20 cm de largo. La cáscara es dura y grisácea, y su pulpa es roja o amarilla, comestible, dulce y de un fuerte aroma característico. El fruto contiene, por lo general, una sola semilla, que se utiliza molida en México y Centroamérica, para darle al chocolate un sabor amargo y aroma típico acostumbrado en la región. Sin. Mamey, Zapote mamey.

ZAPOTE AMARILLO *Quararibea cordata*. *Árbol bajo originario de los Andes. *Fruto de

este árbol, ovoide, con pulpa amarilla, aromática y dulce.

ZAPOTE BLANCO *Casimiroa edulis*. *Árbol alto. *Fruto de este árbol, esférico o alargado, de pulpa amarillenta y muy nutritiva.

ZAPOTE NEGRO *Diospyros digyna*; *D. ebenaster*. *Árbol alto de copa compacta. *Fruto de este árbol, aovado, de pulpa amarilla oscura a marrón, suave, dulce, algo picante, que se come cruda o se prepara en conserva.

ZAPOTILLO *Pouteria campechiana*; *Lucuma salicifolia*. *Árbol mexicano de 5 a 10 m de alto. *Fruto de este árbol, ovoide o fusiforme, con pulpa rojiza. Sin. Canistel.

ZAPUARA *Zapoara.

ZARA *Maíz.

ZARZA *Rubus floribundus*; *R. fruticosus*, etc. *Arbusto rosáceo de tallos sarmentosos y con espinas. Su fruto es la zarzamora.

ZARZAMORA *Fruto de la zarza, baya semejante a la mora, pero más pequeña y redonda y menos ácida.

ZARZAPARRILLA *Jarabe de raíces del mismo nombre, empleado en la elaboración de refrescos.

ZARZUELA *Surtido de viandas, especialmente de mariscos y pescados, presentados sobre una gran fuente o envases individuales de barro. *Plato típico catalán, a base de pescados y mariscos.

ZAZARE *Arenilla fina de color amarillo rosáceo que se obtiene de una piedra arenosa, de restos de cerámica o de barro cocido triturados. Se utilizaba en El Tocuyo, estado Lara, para hacer que el maíz, al pilarse, soltara más fácilmente la cáscara o para fregar los utensilios de cocina.

ZEBÚ *Cebú.

ZINC *Elemento mineral indispensable al organismo. Sin. Cinc.

ZOCATO *Fruto que cosechado jojoto o inmaduro, se pudre o reblandece sin pasar por el proceso de maduración.

ZOMA *Harina gruesa de trigo.

ZONZAPOTE *Licania platypus*. *Árbol del trópico bajo. *Fruto de este árbol, grande, de 15 a 20 cm de largo, elipsoidal, de color castaño oscuro, con pulpa amarilla, jugosa, azucarada y acídula, comestible.

ZOOPLANCTON *Animales que forman parte del plancton. *Comunidad de animales microscópicos de aguas marinas y dulces que flota libremente en el agua, independientemente de la playa y el fondo y que se deja llevar por las corrientes.

ZOOTEENIA *Ciencia y arte de la cría, el mejoramiento y la explotación de los animales domésticos.

ZOQUETE *Mendrugo o pedazo de pan.

ZOROLLO *Dícese del higo segado antes de su completa madurez.

ZORRO GUACHE *Guache.

ZORROCLOCO *Morisonia americana*. *Arbusto o árbol pequeño de la familia de las Caparidáceas, de hojas oblongas y flores blancas; crece en zonas áridas del litoral y de la cordillera de la Costa. *Fruto de esta planta, baya globosa o subglobosa, comestible, de sabor dulce y de corteza áspera y rígida.

ZULÚ *Casigua.

ZULÚ DE PERICUAVA *Papilla para nutrir a los niños pequeños o a las parturientas, hecha a base de la raíz del zulú, hervida en agua con canela y papelón.

ZUMAQUE *Rhus coriaria*. *Arbusto perteneciente a las Anacardiáceas, que se usa en la cocina árabe para condimentar los kebabs y los platos de pescado, dándoles un toque ácido. *Bebida hindú, agria, a base de zumaque rojo. *Residuo que queda después de destilar el aguardiente de caña.

ZUMO *Jugo de vegetales.

ZUPIA *Último producto que se obtiene en el proceso de destilación del aguardiente de caña. *Poso del vino. *Vino turbio por estar revuelto con el poso. *Aguardiente de mala calidad.

ZUPPA *Postre italiano hecho con frutas confitadas, que puede servirse helado.

ZURITA *Paloma silvestre.

ZURO *Raspa de la mazorca del maíz desgranado.

ZURRAPA *Resto de comida que queda en el fondo de la olla o cacerola. *Brizna, pelillo o sedimento que se halla en los líquidos que, poco a poco, se van asentando.

ZURRASPA *Residuo del maíz después de pilado. *Borra.

ZURRUCATUNA *Preparación de la cocina vasca de bacalao deshilachado y papas rehogadas con pimentón.

BIBLIOGRAFÍA

- ABLAN, Elvira. (1989). *Les produites andins au Pérou*. Paris: Altersyal.
- ABOY VALLDEJULI, Carmen. (1963). *The Art of Caribbean Cookery*. New York: Doubleday Company.
- ACADEMIA COLOMBIANA DE LA LENGUA. (1992). *Breve diccionario de colombianismos*. Santa Fe de Bogotá.
- ACOSTA SAIGNES, Miguel. (1962). *Estudios de folklore venezolano*. Caracas: Universidad Central de Venezuela, Facultad de Humanidades y Educación.
- ADRIAN, J.; R. FRANGNE. (1990). *La ciencia de los alimentos de la A a la Z*. Zaragoza: Editorial Acibia, S.A.
- ALLABY, Michael. (1984). *Diccionario del medio ambiente*. Madrid: Ediciones Pirámide.
- ALLEN, Betty. (1978). *Hierbas y especias para la cocina*. Madrid: Edaf.
- ALONSO, Martín. (1968). *Enciclopedia del idioma*. Madrid: Aguilar, S.A. 3 Vols.
- ALVARADO, Aníbal Lisandro. (1953). *Menú. Ver-naculismos*. Caracas: Editorial Edime.
- ALVARADO, Lisandro. (1921). *Glosario de voces indígenas de Venezuela*. Caracas: Ediciones Victoria.
- ALVARADO, Lisandro. (1054-1955). *Obras completas. Glosarios del bajo español en Venezuela*. Caracas: Ministerio de Educación, Dirección de Cultura y Bellas Artes. 2 Vols.
- ALVARADO, Lisandro. (1945). *Datos etnográficos de Venezuela*. Caracas: Biblioteca Venezolana de Cultura.
- APPUN, Karl F. (1961) [1871]. *En los Trópicos*. Caracas: Ediciones de la Biblioteca de la UCV.
- ARELLANO MORENO, Antonio. (Recop.). (1950). *Fuentes para la historia económica de Venezuela*. Caracas: Tercera Conferencia Interamericana de Agricultura.
- ARETZ, Isabel. (1957). *Manual de folklore venezolano*. Caracas: Ministerio de Educación, Biblioteca Popular Venezolana.
- BAKER, Herbert G. (1968). *Las plantas y la civilización*. México: Herrero Hermanos Sucesores.
- BARNOLA, Pedro P. (1985). *Noto y anoto. Los primeros 40*. Caracas: Academia Venezolana correspondiente de la Real Española. Colección Logos.
- BARRÍA, Juana. (1992). *El otro oro de América*. Buenos Aires: Editorial Albatros.
- BENDER, A. (1994). *Diccionario de nutrición y tecnología de los alimentos*. Zaragoza: Editorial Acibia, S.A.
- BILHEUX, R.; A. ESCOFFIER; J.M. POURADIER. (1992). *El libro del pan*. Madrid: Otero Ediciones/Ediciones Garriga.
- BRICEÑO-IRAGORRY, Mario. (1952). *Alegría de la tierra*. Caracas: Editorial Ávila.
- BUENO, Presbítero Ramón. (1965) [1800]. *Tratado histórico*. Caracas: Academia Nacional de la Historia.
- CÁCERES, Beatriz. (1987). *Arequipa. Mil sabores para un pueblo*. Arequipa: Marzo.
- CALCAÑO, Julio. (1950). *El castellano en Venezuela*. Caracas: Biblioteca Venezolana de Cultura.
- CALERA, Ana María. (1981). *Cocina castellana*. Barcelona (España): Editorial Bruguera.
- CALZADA BENZA, J. (1980). *143 frutales nativos*. Lima: Librería El Estudiante.
- CALZADILLA VALDÉS, Fernando. (1948). *Por los llanos de Apure*. Caracas: Ministerio de Educación, Biblioteca Popular Venezolana.

- CAMPS CARDONA, María Dolores. (1979). *Cocina visión*. Barcelona (España): Editorial Ramos-Majos.
- CARDONA, Miguel. (1957). "Biografía del cazabe", en: *El Farol* (Caracas). CLXXI, N° 171, Julio-Agosto.
- CARRIZALES, Víctor. (1984). *El cazabe: Un legado aborigen*. San Felipe (Venezuela): Ed. CIEPE. Monografía N° 4.
- CARTAY, Rafael. (1988). *La mesa de la Meseta. Historia gastronómica de Mérida*. Mérida (Venezuela): Editorial Venezolana.
- CARTAY, Rafael. (1992). *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*. San Cristóbal (Venezuela): ULA-Fundación Polar.
- CARTAY, Rafael. (1995). *El pan nuestro de cada día*. Caracas: Fundación Bigott.
- CARTAY, Rafael. (1997). *Un mundo en su taza*. Caracas: Café Imperial.
- CARTAY, Rafael; Alicia CHUECOS. (1994). *La tecnología culinaria doméstica en Venezuela (1820-1980)*. Caracas: Fundación Polar.
- CARVAJAL, Fray Jacinto de. (1956). *Relación del descubrimiento del río Apure hasta su ingreso en el Orinoco*. Caracas-Madrid: Ediciones Edime.
- CELEBRITY KITCHEN. (1980). *The Fresh Fruit and Vegetable Book*. New York: Celebrity Kitchen, Inc.
- CERVIGÓN, Fernando. (1991). *Los peces marinos de Venezuela*. Caracas: Fundación Científica Los Roques. 4 Vols.
- CHAPMAN, Pat. (1985). *The Little Curry Book*. London: Judy Piatkus Publ.
- CHÁVEZ, José Félix. (1986). *Nomenclatura de alimentos y nutrición*. Caracas: Asociación Americana de Soya.
- CIFUENTES, Ana Teresa. (1993). *La perfecta ama de casa*. Caracas: Edición de la autora. 5 Vols.
- Cocina, Mi*. (1985). Vitoria. España: Ediciones Castell. 6 Vols.
- CONSEJO NACIONAL DE SEGURIDAD Y DEFENSA. (s.f.). *Glosario de términos de seguridad alimentaria*. Caracas: s.e.
- CORDON BLEU, Le. (1994). *La cocina francesa clásica*. Buenos Aires: Javier Vergara Editor.
- CORE, Rose; Bob BROWN. (1939). *The South American Cook Book including Central America, Mexico and the West Indies*. New York: Doubleday, Doran & Co.
- COROMINAS, Joan. (1950). *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*. Madrid: Gredos. 4 Vols.
- COULTATE, T.P. (1984). *Alimentos, química de sus componentes*. Zaragoza: Edit. Acribia, S.A.
- COURTINE, Robert J. (1987). *Larousse. Les fromages*. Paris: Librairie Larousse.
- COURTINE, Robert J. (Coord.). (1984). *Larousse gastronomique*. Paris: Librairie Larousse.
- CREWE, Quentin. (1983). *Guía internacional del gourmet*. Barcelona (España): Ediciones Folio.
- CURTIS, W.E. (1977) [1896]. *Venezuela, país de eterno verano*. Caracas: Congreso de la República.
- DEBUIGNE, Gerard. (1969). *Dictionnaire des vins*. Paris: Librairie Larousse.
- DEHOLLAIN, Paulina L. (1989). *Hábitos de consumo de maíz en la subregión andina*. Caracas: JUNAC.
- DELGADO, Carlos. (1988). *Diccionario de gastronomía*. Madrid: Alianza Editorial.
- Diccionario de la Naturaleza*. (1987). Madrid: Espasa-Calpe.

<i>Diccionario de Venezolanismos</i>. (1993). Caracas: Academia Venezolana de la Lengua/UCV/Fundación Edmundo y Milde Schnoeggass. <i>Diccionario Enciclopédico Manual Sopena</i>. (1960). Madrid: Ramón Sopena. DOMÍNGUEZ, Luis Arturo. (1990). <i>Encuentro con el folklore en Venezuela</i>. Caracas: Editorial Kapelusz. DOMÍNGUEZ, Luis Arturo; Adolfo SALAZAR QUIJADA. (1992) [1996]. <i>Fiestas y danzas folklóricas en Venezuela</i>. Caracas: Monte Ávila Editores. 2ª edición. <i>Enciclopedia Salvat de la Ciencia</i>. (1977). Pamplona (España): Salvat, S.A. de Ediciones. ERNST, Adolfo. (1884). <i>La Exposición Nacional de Venezuela en 1883</i>. Caracas: Imprenta de La Opinión Nacional. FARBER, Seymour M. (1975). <i>Nutrición adecuada y alimentos</i>. Buenos Aires: Ediciones Marymar. FAURA, Joaquina. (1983). <i>Cocina latinoamericana</i>. Barcelona (España): Editorial Ramos-Majos. FEBRES CORDERO, Tulio. (1899). <i>Cocina criolla</i>. Mérida (Venezuela): Tipografía El Lápiz. FEBRES CORDERO, Tulio. (1917). "En torno a la arepa", en: <i>Panorama</i> (Maracaibo), 865: 28.04. FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, Gonzalo. (1959) [1535]. <i>Historia general y natural de las Indias</i>. Madrid: Ediciones Atlas. 2 Vols. FLORES ORTEGA, Bernardo Enrique. (1989). <i>El léxico de la alimentación en el habla culta de San Cristóbal</i>. San Cristóbal (Venezuela): NUT-ULA. Trabajo de Ascenso a profesor Asociado. FONT QUER, P. (1993). <i>Diccionario de botánica</i>. Barcelona (España): Edit. Labor. FOX, Brian A.; Allan G. CAMERON. (1992). <i>Ciencias de los alimentos, nutrición y salud</i>. México: Editorial Limusa.	FUENTES, Cecilia; Daría HERNÁNDEZ. (1993). <i>Fogones y cocinas tradicionales de Venezuela</i>. Caracas: Fundación Cavendes. FUENTES, Cecilia; Daría, HERNÁNDEZ. (1993). <i>Cultivos tradicionales de Venezuela</i>. Caracas: Fundación Bigott. GACK, C.; Theo JAHN. (1979). <i>Zoología</i>. Madrid: Diccionarios Ruidrejo. (Versión y adaptación por Julio Álvarez). GAMAN, P.M.; K.B. SHERRINGTON. (1990). <i>The Science of Food</i>. London: Pergamon Press. 3rd. Edition. GAMBOA, Benjamín. (1986). <i>Cultura gastronómica</i>. México: Editorial Diana. GAMUS GALLEGO, Raquel. (1988). <i>La cocina de Alegre</i>. Caracas: Editorial Ateneo de Caracas. GARCÍA DE LA CONCHA, José. (1962). <i>Reminiscencias</i>. Caracas: Editorial Grafos. GARCÍA PONCE, Antonio. (1992). "Los esplendores y las amarguras del cacao venezolano", en: <i>Revista M</i> (Caracas). N° 9, Año XXVII. Junio. GARCÍA TAMAYO, María Lourdes. (1953-1954). "Notas sobre cocina de los Andes venezolanos", en: <i>Archivos Venezolanos de Folklore</i> (Caracas). Años II-III, tomo II, N° 3. GERSTÄCKER, Friedrich. (1968) [1901]. <i>Viaje por Venezuela en el año 1868</i>. Caracas: UCV. GINÉS, Hno. (1987). <i>Problemática pesquera en Venezuela</i>. Caracas: Fundación La Salle de Ciencias Naturales. GÖERING, Anton. (1962) [1893]. <i>Venezuela: el más bello país tropical</i>. Mérida (Venezuela): Talleres Gráficos Universitarios. GÓMEZ, Ángel Félix. (1991). <i>Historia y antología de la cocina margariteña</i>. Caracas: Armitano Editores.
---	--

GOSSELIN, Martín. (1986). <i>La guide des alcools</i>. Québec: Les Livres Utiles. GRÜND. (1987). <i>Pour reussir le fromage</i>. Paris: Librairie Gründ. GUEVARA, Arturo. (1944). "El poliedro de la nutrición", en: <i>Revista de Sanidad y Asistencia Social</i> (Caracas). Vol. IX, N° 2. Abril. GUILLEMARD, Colette. (1990). <i>Les mots de la cuisine et de la table</i>. Paris: Editions Belin. HERNÁNDEZ, Francisco. (1942). <i>Historia de las plantas de Nueva España</i>. México: Imprenta Universitaria. 3 tomos. HOYOS, Jesús. (1989). <i>Frutales de Venezuela</i>. Caracas: Sociedad de Ciencias Naturales La Salle. HUMBOLDT, Alejandro. (1985) [1818-1829]. <i>Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente</i>. Caracas: Monte Ávila Editores. Vols. 5. IJJÁSZ, Emöke. (1995). <i>La cocina del Perú</i>. Santa Fe de Bogotá: Voluntad. INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN. (1994). <i>Tabla de composición de alimentos para uso práctico</i>. Caracas: INN. Publicación N° 50, Serie Cuadernos Azules. JAFFREY, Mahdur. (1986). <i>A Taste of India</i>. New York: Atheneum. JAHN, A. (1991). "La introducción del banano en América", en: <i>El Cojo Ilustrado</i> (Caracas), 230: 15.07. KEY-AYALA, Santiago. (1952). <i>Motivos de conversación. Monosílabos triliteros de la lengua castellana</i>. Caracas: Línea Aeropostal Venezolana. LA RIVA DE MARCANO, Grisette. (1995). <i>50 maneras de saborear el maíz</i>. Guanare (Venezuela): Biblioteca de Temas y Autores Portugueses. LAGRIFFE, Louis. (1981). <i>Le livre des épices</i>. Montreal: Desclez.	LAMBERT ORTIZ, Elizabeth. (1975). <i>Caribbean Cooking</i>. London: Penguin Books. LANGER, R.H.M.; G.D. HILL. (1991). <i>Agricultural Plants</i>. Cambridge: Cambridge University Press. 2ª Edición. LEÓN, Jorge. (1968). <i>Fundamentos botánicos de los cultivos tropicales</i>. San José, Costa Rica: IICA-OEA. LEÓN, Ramón David. (1954). <i>Geografía gastronómica de Venezuela</i>. Caracas: Tip. Garrido. LEPAGE, Astrid de. (Doña Astrid). (1977). <i>Mi libro de cocina</i>. Caracas: Editorial Cultura Venezolana. LICHINE, Alexis. (1988). <i>Encyclopédie des vins & des alcools</i>. Paris: Robert Laffont. LISBOA, Miguel María (Consejero). (1954) [1865]. <i>Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador</i>. Caracas-Madrid: Ediciones de la Presidencia de la República de Venezuela. LÓPEZ CONTRERAS, Eleazar. (1983). "Bebidas y comidas", en: <i>El Diario de Caracas</i>, 15.05. LOVERA, José Rafael. (1988). <i>Historia de la alimentación en Venezuela</i>. Caracas: Monte Ávila Editores. LOVERA, José Rafael. (1989). <i>Gastronómicas</i>. Caracas: CEGA. LUJÁN, Néstor. (1971). <i>Viaje por las cocinas del mundo</i>. Estella Barcelona (España): Salvat Editores. MAC-PHERSON, Telasco A. (1941). Caracas: <i>Diccionario histórico, geográfico, estadístico y biográfico del estado Lara</i>. Editorial Élite. MALARET, Augusto. (1944). <i>Diccionario de americanismos</i>. Buenos Aires: Academia Argentina de Letras. MALARET, Augusto. (1949). "Antología de americanismos", en: <i>Boletín del Instituto Caro y Cuervo</i> (Bogotá).
---	---

MANZANO, Lucas. (1948). <i>Aquella Caracas</i>. Caracas: Tipografía Americana. MANZANO, Lucas. (1961). <i>Reminiscencias caraqueñas</i>. Caracas: Cromotip. MÁRQUEZ RODRÍGUEZ, Alexis. (1990-96). "Con la Lengua", en: <i>El Nacional</i> (Caracas). MÁRQUEZ RODRÍGUEZ, Alexis. (1994). <i>Muestario de voces y frases expresivas del habla venezolana</i>. Caracas: Fundación Polar. MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel. (1981). <i>Historia de la gastronomía española</i>. Madrid: Editora Nacional. MAUROIS, Jacques. (1980). <i>Lexique des épices et assaisonnements</i>. Montreal: Gouvernement de Québec. <i>Mejores dulces y postres venezolanos</i>. Los. (1988). Caracas: Editorial Panapo. MENDOZA DE GONZALO, Gladys. (1980). <i>Mojos, chichas y amasijos. La sabrosura de la cocina boconesa</i>. Caracas: CANTV. MENESES OVALLES, Rosa. (1989). <i>Tesaurus. Tecnología de alimentos</i>. Caracas. Fondo Editorial CONICIT/OEA/IABN. MILLO CASAS, Lorenzo. (1990). <i>Gastronomía</i>. Madrid: Ediciones Pirámide. MINDELL, Earl. (1979). <i>Vitamin Bible</i>. New York: The Warner Books. MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA. (¿1968?). <i>Guía agrícola</i>. Caracas: MAC. MISLE, Carlos Eduardo. (1981). <i>Sabor de Caracas</i>. Caracas: Editorial Arte. MORÍNIGO, Marcos A. (1966). <i>Diccionario manual de americanismos</i>. Buenos Aires: Muchnik. MUÑOZ, Pedro José. (1972). <i>Imagen afectiva de Caracas</i>. Caracas: Imprenta Municipal.	NANLET, B., et al. (1994). <i>Quesos del mundo</i>. México: Grupo Noriega Editores. NAVA, Marlene. (1996). "En el caldero zuliano se cuece una geografía legendaria", en: <i>Revista Bigott</i> (Caracas). N° 40. Octubre-Diciembre. NAZOA, Aquiles. (1972). <i>Los humoristas de Caracas</i>. Caracas: Monte Ávila Editores. NORMAN, Jill. (1990). <i>Especies de semillas y cortezas</i>. Madrid: Ediciones El País, S.A./Aguilar de Ediciones. NORMAN, Jill. (1990). <i>Frutos secos</i>. Madrid: Ediciones El País, S.A./Aguilar de Ediciones. NÚÑEZ DE CÁCERES, Pedro. (1939). "Memorias sobre Venezuela y Caracas, 1823-1851", en: <i>Boletín de la Academia Nacional de la Historia</i> (Caracas): XXII. NÚÑEZ, Rocío; Francisco Javier PÉREZ. (1994). <i>Diccionario del habla actual de Venezuela</i>. Caracas: Universidad Católica Andrés Bello. OLAYA, Clara Inés. (1991). <i>Frutas de América tropical y subtropical</i>. Santa Fe de Bogotá: Grupo Editorial Norma. ORTIZ, Fernando. (1924). <i>Glosario de afronegrismos</i>. La Habana. OTEIZA F., José; Juan R. CARMONA. (1989). <i>Diccionario de zootecnia</i>. México: Trillas. PAGE, Mary; William T., STEARN. (1991). <i>Hierbas para cocinar</i>. Barcelona (España): Blume-The Royal Horticultural Society. PATÍÑO, Víctor M. (1963). <i>Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial</i>. Cali (Colombia). Tomo I. PELT, Jean-Marie. (1994). <i>Historia y ciencia de las hortalizas</i>. Madrid: Celeste Ediciones. PEÑA, Leonor. (1997). <i>La cocina tachirense</i>. San Cristóbal (Venezuela): Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.
--	--

PEÑALVER, Álvaro. (1983). <i>La cocina venezolana</i>. Caracas: Editorial Grafarte. 5ª edición.	RAMOS ESPINOZA, Virginia. (1982). <i>Los mejores platillos mexicanos</i>. México: Editorial Pormaca.
<i>Pequeño Larousse Ilustrado</i>. (1993). Madrid: Librairie Larousse.	REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (1994). <i>Diccionario de lengua española</i>. Madrid: Real Academia Española. 2 tomos. 20ª ed.
PETIT ALDANA, Judith. (1992). <i>Alimentos del bosque</i>. Mérida (Venezuela): Instituto Forestal Latinoamericano.	REVOLLO, Pedro María. (1942). <i>Costeñismos colombianos o apuntamientos sobre el lenguaje costeño de Colombia</i>. Barranquilla (Colombia): Editorial Mejoras.
PICÓN FEBRES, Gonzalo. (1912) [1909]. <i>Libro raro</i>. Curazao: Imprenta de A. Bethancourt e hijos.	RIVERO, Juan, S.I. (1883). <i>Historia de las misiones de los llanos de Casanare y los ríos Orinoco y Meta</i>. Bogotá: s.e.
PICÓN SALAS, Mariano. (1953). "Pequeña historia de la arepa", en: <i>El Farol</i> (Caracas). N° 145. Abril.	ROBAINA, Germán. (1994). <i>Glosario de términos de uso común en acuicultura</i>. Caracas: Fondo Editorial Acta Científica Venezolana.
PIMENTEL, Francisco. (1959). <i>Obras completas</i>. México: B. Costa-Amie.	RODRÍGUEZ DE MONTES, María Luisa. (1964). "Léxico de la alimentación popular en algunas regiones de Colombia", en: <i>Thesaurus</i>. Boletín del Instituto Caro Cuervo (Bogotá). Tomo XIX.
PITTIER, Henri. (1972). <i>Geobotánica de Venezuela</i>. Caracas: Monte Ávila Editores.	RODRÍGUEZ, Cristina. (1987). <i>Lo mejor de la cocina venezolana</i>. Caracas: Editorial Panapo.
PITTIER, Henri. (1978). <i>Manual de las plantas usuales de Venezuela</i>. Barcelona: Editorial Ariel.	RODRÍGUEZ, Cristina. (1988). <i>Lo mejor de la dulcería criolla</i>. Caracas: Editorial Panapo.
POLLAK-ELTZ, Angelina; Cecilia ISTURIZ. (1990). <i>Folklore y cultura en la Península de Paria (Sucre), Venezuela</i>. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia.	RODRÍGUEZ, José Ángel. (1983). "Rones venezolanos en el siglo XIX", en: <i>Tierra Firme</i> (Caracas). Año 1. Vol. 1. N° 4. Octubre-Diciembre.
PÓPIC, Miro. (1986). <i>El libro del pan de jamón... y otros panes</i>. Caracas: Ernesto Armitano editor.	RODRÍGUEZ, José Ángel. (1988). <i>Historia de una pasión</i>. Caracas: Ediciones Centauro.
PORTAL, Marta. (1970). <i>El maíz: grano sagrado de América</i>. Madrid: Ediciones Cultura Hispánica.	RÖHL, Eduardo. (1959). <i>Fauna descriptiva de Venezuela</i>. Caracas
QUERINO, Manuel. (1957). <i>A arte culinaria na Bahía</i>. Bahía: Livraria Progreso Editora.	ROMÁN, Benigno. (1981). <i>Los pavones</i>. Caracas: Fundación Científica de Los Llanos.
RAMÍREZ M., Orlando. (1995). <i>El mercadeo del café oro en Venezuela. 1830-1993</i>. San Cristóbal (Venezuela): O. Ramírez M.	ROMÁN, Benigno. (1982). <i>Los bagres</i>. Caracas: Fundación Científica de Los Llanos.
RAMÓN Y RIVERA, Luis Felipe; Isabel ARETZ. (1963). <i>Folklore tachirenses</i>. Caracas: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.	ROMÁN, Benigno. (1985). <i>Peces de agua dulce de Venezuela</i>. I. Caracas: Editorial Biosfera.

- ROMERO GARCÍA, M.V. (1952) [1890]. *Peonía. Novela de costumbres venezolanas*. Caracas: Ediciones del Ministerio de Educación.
- ROSENBLAT, Ángel. (1956). *Buenas y malas palabras en el castellano de Venezuela*. Caracas: Edime.
- ROSENBLAT, Ángel. (1982). *Buenas y malas palabras*. Madrid: Editorial Mediterráneo.
- ROSENGARTEN Jr., Frederic. (1973). *The Book of Spices*. New York: Gramid Books.
- ROSTI, Pal. (1968) [1861]. *Memorias de un viaje por América*. Caracas: Universidad Central de Venezuela.
- RUIZ BLANCO, Matías Fray. (1892). *Conversión en Píritu*. Madrid.
- RUIZ MURRIETA, Julio. (1993). *Alimentos del bosque amazónico*. Montevideo: UNESCO/ORCYT.
- SALAS, Julio César. (1918). "Plantas indígenas de uso común en América", en: *Re Indica*. Vol. I N° 2. Octubre.
- SALAZAR LÉIDENZ, Miguel. (1985). *Geografía erótica de Venezuela*. Caracas: Grupo Editor Interarte.
- SCADE, J. (1981). *Cereales*. Zaragoza: Acribia.
- SCANNONE, Armando. (1986). *Mi cocina*. Barcelona: Edición del autor. 5ª edición.
- SCANNONE, Armando. (1994). *Mi cocina II*. Caracas: Edición del autor.
- SCHAEEL MARTÍNEZ, Graciela. (1953). *La cocina de Casilda*. Caracas: Editorial Excelsior.
- SCHAEEL MARTÍNEZ, Graciela. (1975). *Estampas caraqueñas*. Caracas: Concejo Municipal del Distrito Federal.
- SCHERY, Robert W. (1956). *Plantas útiles al hombre (Botánica económica)*. Barcelona (España): Salvat Editores.
- SCHOONMAKER, Frank. (1965). *Encyclopedia of Wine*. New York: Hastings House Publishers.
- SCHULTZ, L. (1944). *The Catfishes of Venezuela*. Washington: Smithsonian Institute. Vol. 94. N° 3.172.
- SILVA UZCÁTEGUI, R.D. (1941). *Enciclopedia larense*. Caracas: Impresos Unidos. 2 tomos.
- SOROA Y PINEDA, José María de. (1968). *Diccionario de agricultura*. Barcelona (España): Editorial Labor.
- SPINETTI BERTI, Mario. (1988). *La pasta. Recetas favoritas de don Mario*. Mérida (Venezuela): Editorial Venezolana.
- SPINETTI BERTI, Mario. (1990). *La papa. Recetas favoritas de don Mario*. San Cristóbal (Venezuela): Lito Lila.
- SPRINGER, Rita G. (1968). *Caribbean Cookbook*. London: Evan Brothers Ltd.
- SUÁREZ, María Matilde; Carmen BETHECOURT. (1994). *La pesca artesanal en la Costa Caribe de Venezuela*. Caracas: Fundación Bigott.
- Tabla de Composición de Alimentos para Uso Práctico*. Caracas: MSAS, INN. Serie Cuadernos Azules. N° 50. Revisión 1994.
- TREMOLIÈRES, J.; Y. SERVILLO; R. JACQUOT; H. DUPIN. (1984). *Les bases de l'alimentation humaine*. Paris: Editions ESF. Tome 1. 10ème. ed.
- VÉLEZ BOZA, Fermín; Graciela VALERY DE VÉLEZ. (1990). *Plantas alimenticias de Venezuela*. Caracas: Fundación Bigott/Sociedad de Ciencias Naturales La Salle.

ESTE LIBRO SE TERMINÓ DE IMPRIMIR
EN LOS TALLERES DE EDITORIAL ARTE
CARACAS, VENEZUELA. A LOS 20 DÍAS DEL MES
DE OCTUBRE DE MIL NOVECIENTOS NOVENTA
Y SIETE. CON UN TIRAJE DE 1500 EJEMPLARES